

MENON

C. P. oct 24. 1763 4 Tom. 0. 15. 0
false paged 269



LES SOUPERS DE LA COUR,

OU

L'ART DE TRAVAILLER TOUTES SORTES D'ALIMENS,

Pour ſervir les meilleures Tables, ſuivant les quatre Saiſons.

TOME III.



A PARIS,
Chez GUILLYN, Libraire, Quai des Auguſtins, au Lys d'Or.

M. DCC. LV.
Avec Approbation & Privilége du Roi.



TABLE

De ce qui eſt contenu dans ce Volume.

Des Ragouts et Rissoles.

DES TOURTES, PASTE'S CHAUDS, ET PETITS PASTE'S, POUR ENTRE'E ET HORS D'ŒUVRE.

DES TOURTES ET AUTRES PATISSERIES D'ENTREMETS.

Fin de la Table.

LES SOUPERS



LES SOUPERS DE DE LA COUR.

DES RAGOUTS ET RISSOLLES.

Ragoûts de Salpiquon.

C'EST un aſſemblage de plusieurs ſortes de viandes que l'on coupe en gros dez, comme ris de veau, foies gras, jambons, champignons, truffes, que vous mettez dans une caſſerolle avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux cloux de girofle, deux feuilles de basilic, paſſé ſur le feu; ſingez & mouillez de jus de veau, bouillon, coulis, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce, après l'avoir dégraiſſé, & vous en ſervez à ce que vous jugez à propos. L'on fait entrer dans

ce ragoût tout ce que l'on veut; en faisant cuire auparavant ce qui est dur à cuire, comme culs d'artichaux, palais de bœufs, crêtes, petits œufs blanchis; vous ne les mettez qu'à la fin de la cuisson, comme blanc de volaille cuite & cornichons.

Ragoûts de Salpiquon à farcir.

Le Salpiquon à farcir ne s'emploie que pour les viandes dures à cuire. Vous prenez les mêmes ingrédiens que ci-devant & les coupez en dez, sans les faire cuire; vous les mêlez avec quelques jaunes d'œufs cruds, lard rapé, persil, ciboules, échalottes, sel, gros poivre, & les mettez dans ce que vous destinez à farcir.

Ragoûts de Salpiquon à l'Arlequine.

Mettez dans une casserolle une bonne tranche de jambon pour la faire suer, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite; retirez-la pour la couper en petits dez de la grosseur d'un gros pois, & la remettez dans la même casserole avec une carotte cuite, deux truffes, quelques champignons, le tout coupé de la même façon; passez-les sur le feu avec un pain de beurre; singez & mouillez avec

un verre de vin de Champagne, du coulis, un peu de consommé; laissez cuire & réduire à courte sauce; dégraissez, ensuite vous y mettez du blanc de volaille cuite à la broche, des cornichons blanchis, des feuilles de persil blanchies & rompues de même grandeur, deux anchois à moitié dessalés & coupés, comme tout le reste, en petits dez; faites chauffer sans bouillir; ajoutez-y du sel, du gros poivre, s'il en est besoin; pressez-y un jus de citron; masquez avec ce ragoût les viandes que vous jugerez à propos.

Ragoûts de Foies gras.

Otez l'amer des foies & les faites blanchir; mettez dans une casserole une tranche de jambon; faites-la suer un bon quart d'heure, & y mettez un pain de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, & deux feuilles de basilic; passez-les sur le feu & singez; mouillez avec du bon bouillon, un peu de coulis; mettez-y les foies gras pour les faire cuire à petit feu, dégraissez souvent, & laissez réduire à courte sauce; ôtez le bouquet & le jambon; pressez-y un jus de citron; assaisonnez Entremets.

de ſel, gros poivre; ſervez pour entremets. Si vous voulez vous ſervir de ce ragoût pour garnir quelques entrées, vous y pouvez ajouter ce que voudrez, comme petits oignons, ris de veau, truffes, queues d'écreviſſes, laitances de carpes.

Ragoûts de Crêtes.

Entremets. Mettez dégorger vos crêtes dans de l'eau tiede; & cuire avec du bouillon & deux tranches de citron; paſſez ſur le feu des champignons coupés en dez; avec un pain de beurre, un bouquet de fines herbes; ſingez & mouillez avec du jus de veau, du bouillon, & du coulis; laiſſez cuire & dégraiſſez; faites réduire au point d'une ſauce; mettez y les crêtes faire quelques bouillons; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un jus de citron: ſi vous les voulez ſervir au blanc, vous les faites de la même façon, à cette différence que vous n'y mettez ni jus ni coulis, & à la place vous y mettez une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême.

Ragoûts de Jambons.

Entremets. Coupez d'égales grandeurs cinq ou ſix tranches de jambon nouveau; s'il

eſt vieux, vous le ferez deſſaler à moitié dans de l'eau; égouttez-les & les mettez dans une caſſerole pour les faire ſuer à petit feu, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites; ôtez-les & mettez dans la caſſerole un grand filet de vinaigre, du conſommé, du coulis, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce; mettez-y les tranches de jambon pour les faire chauffer ſans bouillir, du gros poivre; mettez ce ragoût ſur les viandes que vous voulez maſquer : ſi vous voulez vous ſervir de ce ragoût pour entremets, vous dreſſerez le jambon ſur des rôties de pain paſſés au beurre.

Ragoûts de petits Oeufs & Rognons de Coqs.

Faites ſuer une tranche de jambon, & mettez dans la même caſſerole un pain de beurre, des champignons, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux cloux de girofle; paſſez ſur le feu; ſingez & mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne, du jus de veau & du coulis; faites bouillir une demi-heure; ayez de petits œufs & des rognons de coqs, que vous faites blanchir; ôtez la peau des petits œufs, après les avoir bien égout- Entremets.

tés, vous les mettez dans le ragoût pour faire quelques bouillons ; ôtez le jambon & le bouquet ; assaisonnez de sel, gros poivre : si vous voulez les mettre au blanc, vous n'y mettrez ni jus ni coulis, & à la place une liaison de trois jaunes d'œufs ; délayez avec de la crême un jus de citron en servant.

Ragoûts de Ris de Veau.

Entre-mets. Faites blanchir un ou deux ris de veau, coupez-les en trois ou quatre morceaux, & les mettez dans une casserole avec des champignons, un pain de beurre, un bouquet; passez sur le feu, singez & mouillez de bouillon; jus & coulis ; faites cuire à petit feu ; dégraissez & réduire un peu lié; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un jus de citron : si vous les voulez au blanc, vous n'y mettrez ni jus ni coulis, en servant, une liaison de jaune d'œufs avec de la crême & un jus de citron.

Ragoûts mêlés de Truffes & d'Huitres.

Entre-mets. Faites blanchir dans leurs eaux deux douzaines d'huitres ; ôtez les barbes & les durillons ; hachez persil, ciboules, échalottes, champignons ; frottez le

fond d'une casserole avec un peu de bon beurre ; mettez-y dessus un peu de ce que vous avez haché, & ensuite un lit de truffes coupées en tranches, un lit d'huitres ; arrosez le tout avec un peu d'huile ; remettez des fines herbes, des truffes & des huitres comme vous avez fait dessous ; arrosez avec de l'huile, couvrez bien la casserole, & faites suer sur de la cendre chaude ; la cuisson faite (il ne faut qu'un bon quart d'heure) vous retirez les truffes & les huitres & mettez dans la casserole un demi-verre de vin de Champagne, un peu de consommé, du coulis, sel, gros poivre ; faites boullir & réduire au point d'une sauce ; dégraissez, remettez-y les huitres & les truffes pour chauffer sans bouillir, servez pour entremets, ou pour garnir les entrées que vous voudrez.

Ragoûts à l'Angloise.

Coupez en gros dez deux tranches jambon, une carotte, un panais, des champignons, mettez-les dans une casserole avec un pain de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, passez sur le feu, fin- Entremets.

gez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, bouillon & coulis; faites cuire à petit feu & réduire un peu lié; ôtez le bouquet, & y mettez une petite poignée de pistaches échaudées & entieres, une douzaine de petits oignons blancs cuits dans du bouillon; faites bouillir quelques bouillons; assaisonnez de gros poivre & du sel, s'il en est besoin, un jus de citron; servez pour entremets, ou pour garnir une entrée.

Ragoûts d'Ecrevisses.

Foncez une casserole avec une tranche de jambon, tranche de veau, zestes de racines & oignons, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, deux feuilles de basilic; faites suer & attacher comme un coulis; mouillez avec du bon bouillon; faites cuire une heure & passez au tamis; servez-vous de ce consommé pour passer les coquilles d'un demi-cent d'écrevisses que vous aurez fait blanchir & piller très-fin; mettez cuire les queues bien épluchées dans un peu de ce consommé; votre coulis d'écrevisses étant passé & lié comme il faut, mettez-y les queues; faites chauf-

ſer ſans bouillir ; vous vous ſervirez de ce ragoût pour maſquer les entrées que vous voudrez ; en maigre, vous marquerez un conſommé avec des tronçons de câpres & du bouillon maigre, & le finirez de la même façon.

Ragoûts de Laitances.

Mettez dans une caſſerole une tranche de jambon que vous faites ſuer une demi-heure, avec deux ou trois tranches de veau, enſuite vous y mettez des champignons, un pain de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de girofles, un peu de baſilic ; paſſez ſur le feu, ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de jus de veau & du coulis ; faites bouillir juſqu'à ce que le veau ſoit cuit ; dégraiſſez ; ôtez le veau, le jambon & le coulis ; mettez-y des laitances de carpes que vous aurez fait blanchir auparavant, & les faites bouillir un demi-quart d'heure ; dégraiſſez ; que le ragoût ſoit lié comme une crême double ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un jus de citron : ſervez pour entremets ou pour garnir une entrée : en maigre, vous prenez des tronçons de carpes, & mouillez de

Entre-mets.

jus & coulis maigre, & le finissez de de même : si vous le voulez au blanc, vous n'y mettrez ni jus ni coulis, & y mettrez une liaison d'œufs & de crême.

Ragoûts de Moules.

Entre-mets. Ayez des moules suffisamment pour faire un ragoût, suivant qu'elles sont grosses ; il faut les laver dans plusieurs eaux, en les frottant fort les unes contre les autres pour qu'il ne reste point de sable ; après les avoir égouttées vous les mettrez dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir ; retirez-les de leurs coquilles & les visitez pour en ôter les crabes, s'il y en a ; gardez l'eau qu'elles ont rendue; faites suer une tranche de jambon avec des champignons, un bouquet de fines herbes, mouillez avec une partie de l'eau des moules & des coulis ; faites réduire au point d'une sauce liée ; passez au tamis & y mettez les moules ; faites chauffer sans bouillir : en maigre, vous hachez des champignons, persil, ciboules, échalottes, que vous passez sur le feu ; singez, mouillez avec l'eau des moules ; n'en mettez que ce qu'il faut pour que le ragoût ne soit point trop salé, faites réduire au point d'une sauce ; mettez-y

les moules avec une liaiſon de trois jaunes d'œufs avec de la crême; faites lier ſans bouillir; mettez-y du gros poivre, un jus de citron; ſervez pour entremets ou pour garnir une entrée.

Ragoûts d'Huitres de pluſieurs façons.

Faites blanchir dans leur eau trois douzaines de groſſes huitres (ſi vous ôtez les barbes & les durillons, il en faut plus de quatre douzaines); paſſez-les dans un tamis de ſoie & mettez-les huitres à part, mettez des champignons, une truffe & de l'échalotte, le tout haché, dans une caſſerole, avec un pain de beurre; paſſez-les ſur le feu; ſingez & mouillez avec de l'eau des huitres, jus de veau, un verre de vin de Champagne, du coulis; laiſſez bouillir juſqu'à ce que cela ſoit réduit au point d'une ſauce liée; mettez-y les huitres pour chauffer ſans bouillir, en ſervant un jus de citron & du gros poivre; vous pouvez auſſi les ſervir ſimplement avec un peu de leur eau, du coulis, un pain de beurre manié de farine, faites lier ſur le feu & y mettez les huitres pour chauffer ſans bouillir. Vous en faites encore un ragoût de cette façon: vous mettez de la chapelure de

Entremets.

pain dans une casserole avec du persil haché, gros poivre, un pain de beurre, du consommé & l'eau des huitres; faites bouillir & réduire au point d'une sauce, mettez-y chauffer les huitres sans bouillir, un jus de citron en servant.

Ragoûts de Morilles.

Entremets. Lavez les morilles dans plusieurs eaux en les versant de l'eau d'une casserole à une autre pour en faire sortir le sable; après les avoir égouttées vous les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, un bouquet; passez-les sur le feu; singez & mouillez avec du jus & du coulis; laissez cuire & les assaisonnez avec un peu de sel: en maigre vous n'y mettez ni jus ni coulis, vous les mouillez avec du bouillon, & les liez avec deux jaunes d'œufs & de la crême; vous y pouvez mettre du sucre gros comme une noisette: si vous les servez pour entremets vous les garnirez de croutons frits.

Ragoûts de Mousserons.

Entremets. Après les avoir épluchés & bien lavés, faites les égoutter & les mettez dans une casserole avec un peu de beurre, faites-les suer sur un petit feu jus-

qu'à ce qu'ils ayent rendu leur eau ; ensuite vous y mettez du bon coulis, un peu de ſel ; faites mijotter & réduire en ragoût un peu lié ; dégraiſſez, & les ſervez pour entremets, garnis de croutons frits : vous pouvez vous en ſervir à garnir différentes entrées. Le mouſſeron ſeché au four ou au ſoleil ſe met en poudre, & l'on s'en ſert pour aſſaiſonner de gros lardons pour les viandes que l'on veut faire cuire à la braiſe.

Ragoûts de Champignons.

Tournez vos champignons & les coupez par la moitié ; après les avoir lavés & égouttés, mettez-les dans une caſſerole où vous aurez fait ſuer une tranche de jambon ; paſſez-les ſur le feu avec le jambon, un pain de beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi gouſſe d'ail, deux clous de girofles ; ſingez & mouillez de bouillon, jus de veau & coulis ; laiſſez bouillir une heure & réduire au point d'un ragoût lié ; dégraiſſez, & aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un jus de citron ; ſervez ſur la viande que vous jugerez à propos : ſi vous les ſervez pour entremets, vous n'y mettrez ni jus ni coulis : en finiſſant, mettez y une liaiſon de Entremets.

trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; dreſſez-les ſur une croûte de pain paſſé au beurre.

Ragoûts de Concombres.

Entremets.

Epluchez des concombres & les coupez en quatre, & enſuite en gros dez, mettez-les mariner avec un oignon piqué de deux clous de girofle, deux cuillerées de vinaigre, & du ſel; remuez-les de temps en temps; quand elles auront rendu leur eau, preſſez les fort dans un linge & les paſſez ſur le feu avec une tranche de jambon, un peu de beurre, juſqu'à ce qu'elles commencent à prendre un peu de couleur que vous les ſingez & mouillez avec du jus de veau, du bouillon; la cuiſſon faite & quand il n'y a plus de ſauce, vous les dégraiſſez & y ajoutez du coulis; ſervez avec la viande que vous voudrez: ſi vous les ſervez en entremets, vous y mettrez une liaiſon d'œufs & de crême; à la place de jus & de coulis, vous pouvez, ſi vous voulez, ſervir des œufs pochés deſſus. Le ragoût de concombres émincées ſe fait de même, à cette différence, que vous les coupez très-minces & larges, avant que de les mariner.

Ragoûts de Pois.

Ayez des pois fins, frais écossés; lavez-les & les égouttez; passez-les sur le feu avec deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules, un peu de sariette, un clou de girofle; sinsingez & mouillez avec du jus de veau, faites cuire à petit feu & qu'il ne reste plus de sauce; mettez-y un peu de coulis & du sel fin en servant; dressez sur la viande que vous voulez masquer, ou seuls, pour entremets. Entre-mets.

Ragoûts de Verjus.

Faites blanchir un instant du verjus en grain & lui ôtez les pepins; délayez une pincée de farine avec deux jaunes d'œufs, une cuillerée de verjus liquide, un peu de bouillon, deux pains de beurre, persil blanchi, haché gros, sel, gros poivre, le verjus de grain; tournez le tout sur le feu avec une cuilliere, pour le faire lier sans bouillir, & vous en servez pour masquer les viandes que vous jugerez à propos.

Ragoûts de Truffes.

Coupez des truffes en ruelle, & les faites cuire avec un demi-verre de vin de Champagne, du bouillon, un bou- Entre-mets.

quet, & les liez avec du coulis, assaisonné de sel, gros poivre; servez avec ce que vous voudrez: si vous les mettez pour entremets, faites cuire avec des champignons coupés en tranches; servez garnis de croutons frits.

Ragoûts d'Asperges en petits Pois.

Entremets.

Coupez des petites asperges en petits pois; si elles sont grosses, vous les fendrez avant que de les couper: lavez-les, & les faites cuire à moitié dans de l'eau, retirez-les à l'eau fraîche, & les égouttez pour les passer sur le feu avec deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboule, un peu de sarriette, deux clous de girofles: mettez-y une pincée de farine mouillée de bon bouillon, la cuisson faite, liez avec trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon, si vous les servez pour garnir une entrée, & de la crême, si c'est pour entremets; peu de sel & un peu de sucre.

Ragoûts de petits Oignons.

Prenez la quantité de petits oignons blancs, suivant l'entrée que vous voulez garnir; coupez le bout de la tête & de la queuë; faites-les blanchir un quart-

d'heure, & les retirez à l'eau fraîche pour les éplucher; faites-les cuire entre des bardes de lard avec du bouillon, un bouquet & du sel; égouttez-les pour les mettre faire quelques bouillons dans un bon coulis.

Ragoûts de Racines.

Coupez des carottes & panais de longueur de deux doigts, & les tournez d'égale grosseur, & les faites cuire à moitié dans de l'eau; mettez-les ensuite dans une casserole avec des zestes de jambon, persil, ciboule hachée, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, du bouillon, du coulis; laissez cuire & réduire en ragoût lié, en servant un jus de citron; en maigre à la place de jambon, vous y mettez des champignons coupés en tranches, & les liez de jaunes d'œufs délayés avec du bouillon. Entrée.

Ragoûts de Céleri.

Ne prenez que les cœurs du céleri, & les coupez de la longueur du doigt; faites-les blanchir un quart-d'heure, & mettez cuire dans du bouillon; égoutez-les, & les mettez prendre goût dans un bon coulis pour les servir avec l'entrée que vous voudrez.

Ragoûts de Navets.

Coupez-les proprement, & les faites blanchir ; mettez-les cuire avec du jus de veau, bon bouillon, du coulis, un bouquet, ſel, gros poivre ; laiſſez réduire en ragoût lié ; ſervez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Chicorée.

Entrée. Faites blanchir long-tems votre chicorée, & la faites cuire avec du bouillon ; mettez-la enſuite, après l'avoir égouttée, dans du coulis avec un oignon piqué d'un cloux de girofle, un filet de vinaigre, ſel, gros poivre ; faites-la mijotter un peu de tems pour qu'elle prenne du goût ; ôtez l'oignon, & ſervez deſſous la viande que vous voudrez : ſi vous voulez la ſervir pour entrée maigre, après l'avoir beaucoup fait blanchir, vous la preſſez & la mettez dans une caſſerole avec deux pains de beurre, un peu d'échalotte hachée très-fin ; paſſez ſur le feu, mouillez avec du bouillon ; ſur la fin, vous la liez avec trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ou de la crême.

Ragoûts de farce d'Ozeille.

Entrée

Epluchez & lavez de l'oseille, laitue, cerfeuil, persil; hachez-les, & les mettez dans une casserole avec des champignons hachés, & deux ou trois échalottes hachées très-fin, du bon beurre, une tranche de jambon; passez le tout long-tems sur un petit feu; mouillez de jus, coulis, bon bouillon, sel, gros poivre; laissez cuire & réduire en ragoût bien lié, & servez dessous telle entrée que vous voudrez. Lorsque l'oseille est forte, il en faut mettre peu, pour que votre farce ne soit point aigre. En maigre, vous prenez les mêmes herbes que ci-dessus, & les passez avec du beurre; singez & mouillez avec de la crême: lorsqu'elle est tout-à-fait cuite, vous y mettez une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de muscade & de la crême.

Ragoûts de Cardes Poirées.

Entremets.

Coupez des cardes de poirée de la longueur que vous voulez, après les avoir épluchées; faites-les cuire à grands bouillons, pour qu'elles restent blanches, avec un morceau de beurre manié de farine, de l'eau & du sel, & les met-

tez égoutter;ensuite vous les faites mijotter, jusqu'à ce que vous serviez, dans une sauce de cette façon : en gras, vous mettez du coulis dans une casserole avec trois pains de beurre, la moitié d'un morceau de beurre manié de farine, un filet de vinaigre, sel, gros poivre, suffisamment, pour que les cardes soient de haut goût ; faites lier sur le feu, & y mettez les cardes : en maigre, délayez une bonne pincée de farine avec du vinaigre, bon beurre, de l'eau, sel, gros poivre, muscade, deux grosses échalottes, chacune piquée d'un clou de girofle, que vous ôtez en servant ; faites lier sur le feu, & y mettez les cardes.

Ragoûts de Pourpier.

N'en prenez que les cotons qui soient tendres, coupez-les de longueur du doigt, & les faites cuire avec de l'eau, du beurre & du sel ; égouttez-les, & les mettez prendre goût dans un bon coulis & consommé, servez avec ce que vous voudrez : en maigre, vous les mettrez dans une sauce blanche.

Ragoûts d'Epinars.

Entremets. Faites suer une tranche de jambon,

& y mettez des épinars blanchis, bien pressés, & hachés de quelques coups de coûteau, & un morceau de bon beurre; passez-les long-tems sur un petit feu, mouillez de coulis & du jus de veau, du sel; servez-les un peu liés dessous la viande que vous voudrez, ou, pour entremets, garnis de croutons frits.

Ragoûts de Passepierre.

Prenez de la passepierre confite, que vous faites un peu tremper dans l'eau & égouter, donnez-lui quelques coups de couteau, & la ressuyez dans un linge; mettez-la dans un bon coulis avec un pain de beurre manié d'une pincée de farine; faites lier sur le feu, en servant un peu de gros poivre.

Ragoûts de Cardons d'Espagne.

Ceux de Tours sont les meilleurs; Entremets.
prenez ceux qui sont blancs, épais, & point creux; coupez-les de longueur du doigt; faites-les blanchir à l'eau bouillante pour pouvoir ôter la petite peau qui est dessus & dessous; mettez-les cuire avec de bon bouillon, de la graisse de bœuf, un pain de beurre manié de farine, couvrez-les de bar-

des de lard ; la cuiſſon faite, égouttez-les, & reſſuyez avec un linge pour les mettre dans un bon coulis, un peu de conſommé ; faites-les bouillir ſur un très-petit feu, juſqu'à ce qu'ils ayent pris du goût, & réduits en ſauce liée ; ſervez pour entremets, ou pour garnir une entrée de ce que vous voudrez.

Ragoûts d'Aſperges.

Rompez les pointes à des moyennes aſperges, & les faites cuire dans du bouillon ; il faut qu'elles reſtent un peu croquentes, & les égouttez ; mettez-les dans un bon coulis avec un pain de beurre, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu, & ſervez deſſous la viande que vous voudrez.

Ragoûts de Piſtaches.

Prenez une poignée de piſtaches que vous échaudez comme les amendes, & les mettez dans un bon coulis qui ait bien du corps ; faites chauffer ſans bouillir, ſervez ſur l'entrée que vous voulez.

Ragoûts de petits Melons.

Faites une ſauce avec du bon coulis, un pain de beurre, ſel, gros poi-

vre, muſcade; faites lier ſur le feu, & y mettez de petits melons confits que vous aurez auparavant fait deſſaler à l'eau tiéde & bien égouttés, ſervez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Cornichons.

Coupez en deux ou en trois les gros cornichons; laiſſez les petits entiers & les ratiſſez légerement deſſus; faites-les tremper un peu à l'eau tiéde pour ôter la force du vinaigre, & les mettez dans un bon coulis avec un pain de beurre; faites lier ſur le feu.

Ragoûts d'Olives.

Otez les noyaux à des olives en les tournant & les faités blanchir un inſtant mettez-les mijotter dans un bon coulis, & les ſervez avec ce que vous voudrez.

Ragoûts de Cerneaux.

Faites blanchir des cerneaux, après les avoir épluchés avec de l'eau, un morceau de beurre, deux tranches de citrons & du ſel; après les avoir égouttés, vous les mettrez dans une ſauce que vous aurez fait lier ſur le feu, faite d'un bon coulis; un pain de beurre, un jus

de citron, ſel, gros poivre & muſcade.

Ragoûts de Choux.

Faites blanchir un choux coupé en pluſieurs morceaux, & le retirez à l'eau fraiche; preſſez-le fort & le faites cuire dans une bonne braiſe; dreſſez-le autour de la viande que vous voulez garnir; ſervez deſſus une ſauce de cette façon : mettez une tranche de jambon dans une caſſerole avec quelques champignons, une gouſſe d'ail piquée d'un clou de girofle; faites ſuer & mouillez de bon bouillon, coulis, & laiſſez réduire au point d'une ſauce, paſſez au tamis, en ſervant un peu de gros poivre.

Ragoûts de Choux-fleurs.

Entremets. Epluchez des choux fleurs, faites-les blanchir & cuire avec de l'eau, du ſel & du beurre, mettez-les égoutter, & dreſſez autour de la viande que vous voulez ſervir, ou ſeul pour entremets, mettez deſſus une ſauce faite d'un bon coulis, deux pains de beurre, gros poivre, faites lier ſur le feu.

Ragoûts d'Haricots verts.

Entremets. Faites cuire avec de l'eau des petits haricots verts, s'ils ſont un peu gros, vous

vous les coupez en filets ; faites ſuer une tranche de jambon & y mettez les haricots avec un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, une demi-gouſſe d'ail, deux clous de giroſles, deux échalottes ; paſſez-les ſur le feu ; ſingez & mouillez de jus de veau & coulis, ſel, gros poivre, laiſſez cuire & réduire en ragoût lié ; ôtez le bouquet & le jambon ; ſervez pour garnir une entrée ou pour entremets : pour les mettre aux blanc, vous les paſſez avec du beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées ; ſingez & mouillez de bon bouillon ; faites réduire & lier avec jaunes d'œufs délayés avec de la crême, en ſervant jus de citron ou verjus.

Ragoût de Laitues.

Faites blanchir des laitues romaines & les faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet, ſel, gros poivre ; égouttez-les & les eſſuyez de leur graiſſe ; coupez chaque laitue par la moitié, & les arrangez autour de la viande que vous voulez ſervir ; mettez deſſus une ſauce faite avec coulis & bon conſommé.

Rissolles à la Bechamel.

Hors-d'œuvre. Prenez de la volaille cuite à la broche, des restes que vous aurez de la desserte; coupez-la en petit dez comme un salpiquon; mettez dans une casserole une tranche de jambon, un morceau de bon beurre, persil, ciboules, deux échalottes, une demi-feuille de laurier; passez le tout sur un petit feu pendant un quart d'heure; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un verre de bon consommé, un demi-septier de crême, un peu de sel, gros poivre; faites bouillir & réduire à plus de moitié; passez la au tamis & y mettez votre volaille avec un jaune d'œuf crud; faites une pâte brisée que vous étendez fort mince; mettez dessus votre ragoût par petit tas, & les couvrez d'une autre pâte comme dessous; après avoir mouillé les bords, pincez-les tout autour pour les bien souder, & les coupez avec une videlle; faites-les frire d'une belle couleur dorée; il faut leur donner la forme d'une demi-lune en les coupant.

Rissolles à la Choisi.

Hors-d'œuvre. Faites cuire des tétines de veau dans le derriere de la grande marmite, & les

mettez refroidir ; enſuite vous les cou-
pez mince avec une tranche de lard ;
mettez deſſus chaque une farce fine qui
ſoit cuite ; roulez les & les trempez
dans une pâte faite avec de la farine, un
peu d'huile, ſel, & délayée avec du vin
blanc ; faites-les frire de belle couleur.

Riſſolles de Palais de Bœuf.

Faites cuire deux palais de bœuf dans Hors-d'œuvre.
ine braiſe ; étant froids vous les coupez
le la grandeur d'une piece de vingt-
quatre ſols, & y mettez deſſus & deſ-
ous un peu de farce cuite ; faites-en
les petits tas ſur une pâte briſée, com-
ne les riſſolles à la Bechamel, & les
iniſſez de même.

Riſſolles de Gibier.

Prenez du gibier cuit à la broche, de Hors-d'œuvre.
e que l'on aura deſſervi de la table ;
oupez la chair en très-petits, dez, &
ettez les débris dans une caſſer[illegible]
vec un demi-verre de vin bl[illegible], un
ouquet de perſil, ciboul[illegible] deux ou
ois échalottes, du co[illegible] faites bouil-
à petit feu ; paſſ[illegible]u tamis, remet-
z la ſauce ſur le [illegible] pour la faire ré-
ire épaiſſe ; enſu[illegible]e vous y mettez la
ande, & mette[illegible]efroidir. Ajoutez-y

un jaune d'œuf crud, sel, gros poivre; finissez vos rissolles comme celles à la Bechamel.

Rissolles de différentes farces.

Hors-d'œuvre. Faites une farce de ce que vous voudrez, de viandes cuites, comme foies gras, volaille, agneau, gibier; hachez-la, & y mettez avec de la tettine de veau, moëlle de bœuf, persil, ciboules, sel, gros poivre, & liez de jaunes d'œufs; finissez les rissolles comme celle à la Bechamel.

Rissolles à la Présidente.

Entremets. Coupez des mies de pain de la grandeur & rondeur d'un petit écu; mettez dessus, tant qu'il en pourra tenir, une petite farce faite avec du rognon de veau cuit à la broche & froid, un peu de sa graisse, du parmesan rapé, du gros poivre, peu ou point de sel; liez de trois ou quatre jaunes d'œufs cruds; arrondissez en pointe & unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; pannez de mies de pain, & faites cuire au four; ou dessous un couvercle de tourtiere; servez avec une sauce faite avec peu de coulis & du consommé.

Riſſolles à la Provençale.

Faites une farce avec volaille cuite à la broche, lard rapé, trois anchois hachés, une pincée de capres hachées très-fin, du gros poivre, trois échalottes hachées, baſilic en poudre; liez avec quatre ou cinq jaunes d'œufs; finiſſez vos riſſolles comme les précédentes. Entremets.

Du Rôti & de la façon de le préparer.

Il eſt très-facile de faire cuire des viandes à la broche, cependant il y a un degré de cuiſſon très-eſſentiel pour les ſervir dans leur bonté, ce qui ſe connoît au doigt & à l'œil & à la groſſeur de la piece: ſa cuiſſon eſt fort avancée lorſqu'elle commence à pouſſer des petites fuſées de fumée; l'uſage vous apprend le moment qu'il faut les retirer de la broche. Je donnerai un explication de la façon qu'il faut préparer la volaille & le gibier. Comme chaque ſaiſon nous fournit différemment, il ne ſera point inutile de donner un détail de ce que nous pouvons donner pour rôts, & du choix que l'on en peut faire à chaque ſaiſon de l'année.

Du Printems.

Nous avons les poulets à la Reine ; les poulets aux œufs & les poulets de grain, la poularde nouvelle, le dindonneau, le cannetons de Rouen, les oisons & petits cannetons, les pigeons de plusieurs sortes, l'agneau, l'ortolan, le vieux faisan, la vieille perdrix, les lapereaux & levrauts, les ramereaux, le franc marcassin.

De l'Eté.

Les poulets à la Reine, les poulets de grains, les poulets gras, la poularde, le cocq vierge, l'oison gras, le poulet d'Inde, le dindon gras, des pigeons de toutes sortes, les perdreaux, les faisans d'eau, le levraut, le chaponneau, les ramereaux, les cailleteaux, les tourtereaux, le marcassin, le chevreau, le rale, le guignart, l'ortolan, le beccafigue, les grives.

De l'Automne & l'Hyver.

Des poulets de toutes especes, la poularde, la poule de coq le chapon de Bruges, le chapon gras & le palier, le cocq de bruyeres, & le cocq vierge, le dindon gras, l'agneau, les pigeons de toutes especes, les per-

dreaux gris, les perdreaux rouges, & les perdrix, les lapereaux & lapins, les levrauts & lievres, les gelinottes, les beccots, beccaſſines & beccaſſes, les alouettes, les canards barboteux & les canards ſauvages, les rouges gorges, les poules d'eau, les bertavelles, les rouges, les pluviers, les vaneaux, les tiers, les ſarcelles, le cochon de lait, le chevreuil, le chevreau, le ſanglier, l'outardeau & l'outarde; le daim, le griancau: l'on trouve dans ces deux ſaiſons quantité de petits oiſeaux gras, principalement en l'Automne.

De la préparation de toutes ſortes de Rôtis.

Il ne faut tuer la volaille que cinq ou ſix heures après qu'elle aura mangé; lorſqu'elle eſt plumée vous en tirez les boyaux, & la laiſſez refroidir avant que de l'enfermer, parce qu'elle prendroit un mauvais goût, & ſe corromproit promptement; vous la laiſſez mortifier avant que de vous en ſervir, & la vuidez d'abord, en commençant par la poche, & paſſez le doigt en dedans pour détacher les boyaux qui tiennent à la poche; vous ouvrez la poularde par le côté, & les autres volail-

les par le derrière, pour en ôter le foie, ſans écraſer l'amer, le giſier & les boyaux ; faites-la refaire ſur de la braiſe, en la mettant d'abord ſur le dos, ſur les côtés, & l'eſtomac en dernier; étant refaite également, vous l'eſſuyez avec un linge, & la trouſſez proprement avec un aiguille à brider & de la ficelle, & faites paſſer dans le bas des cuiſſes une brochette ; après l'avoir piquée ou bardée, mettez-la à la broche pour la faire cuire à feu égal : en général toute ſorte de rôtis doit être ſervi d'une couleur dorée un peu pâle. Les foies gras que vous tirez de la volaille, vous les enveloppez avec leur graiſſe, pour les tenir frais. *Les pigeons de volicre*, vous les employez frais levés de deſſous la mere ; après les avoir plumés, vuidés, fait refaire & éplucher, coupez les aîles, le col, les ongles; enveloppez-les de feuilles de vigne & de bardes de lard ; embrochez-les à une grande brochette de bois en la paſſant dans les cuiſſes, de façon que chaque pigeon ſoit enveloppé & que l'on n'en voye que les pattes ; à la fin de la cuiſſon, vous pannez les bardes avec de la mie de pain, & faites prendre une couleur dorée. *Les gros pigeons*, vous leur

ôtez les boyaux auſſi-tôt qu'ils ſont tués, & les battez un peu ſur l'eſtomac pour l'abbattre ; ôtez la poche pour qu'ils ne ſe corrompent pas ſi promptement, & les laiſſez mortifier ; après les avoir fait refaire & piquer, vous les faites cuire. *Les tourtereaux & ramereaux* s'accommodent comme les pigeons. *La poule de cocq, le cocq vierge, le dindonneau*, ſe préparent comme les poulets & la poularde. *L'agneau*, il faut le laiſſer mortifier & le faire bien cuire à petit feu, comme le doivent être toutes les viandes de lait ; le quartier de devant eſt le plus délicat ; les deux quartiers de derriere ſe ſervent pour rôt de bif, il faut les piquer & couvrir de bardes de lard ſur les flancs, & envelopper de papier ; le quartier de devant, vous ne le piquez point ; vous y mettez une barde de lard deſſus, & le pannez de mie de pain ſur la fin de ſa cuiſſon.

Des Oiſeaux de Riviere.

Les canards ſauvages, ſarcelles, cannetons de Rouen, cannetons barboteux, poules d'eau & tous oiſeaux de cette eſpece, après les avoir vuidés, flambés & épluchés, vous leurs trouſſez les pattes en les tournant en dedans,

& les embrochez ſans y mettre de bardes ; il faut peu de tems pour les cuire, parce qu'ils doivent être mangés dans leur jus. Les *oiſons* & les *oies ſauvages*, on peut leur mettre une petite farce de leurs foies, ſauciſſes & marons dans le corps & les panner de mie de pain ſur la fin de la cuiſſon.

Des Oiſeaux que l'on ſert avec des rôties deſſous.

Les mauviétes ou allouettes ; les meilleures ſont les plus fraiches & les plus graſſes ; étant plumées, vous leurs tournez le bec dans les pattes ; vous les piquez ou bardez & les faites cuire en mettant des rôties de pain deſſous & les ſervez ſur les rôties : l'on peut encore les envelopper de lard & de feuilles de vigne, comme les cailles, les pattes en long, & les panner de mie de pain ; ſervez les rôties deſſous. Les *beccots*, *beccaſſines* & *beccaſſes* ; il faut les trouſſer en leur tournant les pattes en dedans & leur paſſer le bec au travers des cuiſſes en place de brochettes ; piquez tout le deſſus avec du menu lard, ſans les vuider non plus que les mauviétes & les autres oiſeaux qui ſe ſervent avec des rôties ; faites-les cuire d'une belle cou-

leur dorée & à propos. Les pluviers, les beccafigues, les rales, les grives, les les rouges gorges & rameaux, se servent tous de la même façon.

Les ortolans, il faut leur ôter les yeux, couper le bout des pattes, & les embrocher à une brochette plate; en cuisant, vous les flambez légérement; sur la fin, vous les arrosez avec du blanc d'œuf fouetté, & leur faites prendre une couleur dorée; quand ils ne sont pas des plus gras, vous les bardez en caille, & faites cuire de même. Les *perdreaux gris*, les *perdreaux rouges*, les *bertavels*, les *faisans*, les *guignards*, vous les plumez, vuidez & faites refaire; il faut les piquer & les faire cuire en ne les arrosant que très-peu pour ne point en ôter le fumet, & avoir attention à ne les point trop cuire. Les *cailleteaux* & *cailles*, vous les vuidez & refaites sur de la braise, & les embrochez en mettant d'abord la barde de lard que vous faites entrer par le bord dans un brochette, une feuille de vigne & le cailleteau, & ramenez par-dessus la barde pour la faire entrer de l'autre côté dans la brochette, de façon que l'on ne voye le cailleteau & les cailles que par les pattes; faites cuire, & pan-

nez de mie de pain ſur la fin de la cuiſſon, & prendre une belle couleur dorée; vous pouvez embrocher les cailles ſans les refaire, ſi vous voulez, pour ne point fondre leur graiſſe.

Les *lapereaux*, vous les dépouillez, vuidez & faites refaire; piquez-les & les mettez à la broche; il faut les arroſer en les mettant au feu, & les faire cuire ſans les arroſer davantage pour ne point en ôter le fumet. Les *levrauts*, vous les vuidez & les faites refaire; frottez-les enſuite avec leur ſang pour les rougir; piquez-les & faites cuire à propos pour qu'ils ſoient dans leur jus; vous les ſervez avec une poivrade dans une ſauciere. Le *vieux lievre* peut être bon à rôtir, après avoir caſſé les os du milieu des cuiſſes, vous le faites refaire & lui ôtez la peau juſqu'à-la chair & le piquez; faites-le mariner avec une marinade un peu tiede, faite avec un morceau de beurre, un verre de vinaigre, deux grands verres d'eau, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, ſel, poivre, clous de girofles; en cuiſant, arroſez avec ſa marinade, ſervez une poivrade dans une ſauciere. Le *marcaſſin*, il faut un peu le laiſſer mortifier & lui ôter la peau juſqu'au col, piquez

tout le dessus de menu lard & le faites bien cuire. Le *chevreuil & toutes les viandes noires*, vous les piquez & marinez avec vinaigre, tranches d'oignons, sel, poivre; après les avoir égouttées & embrochées, vous mettez du papier bien beurré sur ce qui est piqué, & des bardes de lard sur ce qui n'est pas piqué; enveloppez par-tout avec un second papier; faites bien cuire; servez une poivrade dans une sauciere. Il faut observer que dans la volaille & le gibier, la femelle est plus délicate que le mâle; & que pour les manger dans leur bonté, il faut les laisser mortifier deux ou trois jours, plus ou moins, suivant l'espece de la bête, ou du tems chaud ou froid; faute de cette attention, vous risquez de manger dur ce qui seroit tendre.

Du Poisson d'eau douce & de mer.

L'on trouvera les bouillons, jus, sauces, potages & coulis à la suite de ceux qui sont en gras au commencement du premier volume.

Des glaces & Braises maigres.

Mettez dans un vaisseau de la grandeur de ce que vous voulez faire cuire,

un morceau de beurre, du vin de champagne, du bouillon de légumes, un bouquet de persil, ciboule, clous de girofles, thym, laurier, basilic, sel, poivre, tranches d'oignons, zestes de carottes & panais; vous réglerez les doses suivant la grosseur de votre poisson, & le ferez cuire à petit feu : toutes les braises maigres se font de cette façon. Pour *les glaces*, vous prenez du bouillon de poisson que vous mettez dans une casserole avec toutes sortes de débris de poisson, comme les peaux & les arêtes de ceux que vous aurez préparés pour tirer des filets ou faire des farces, & les mettrez dans ce bouillon après les avoir bien lavés, & les ferez bouillir avec un bouquet de fines herbes, zestes de racines & tranches d'oignons; ensuite vous passez au tamis de soie pour le faire réduire en caramel, & en glacerez ce que vous voudrez.

Farce de Poissons.

Mettez de la mie de pain dans une casserole avec de la crême ou du bon lait, faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit bien épaissie; mettez réfroidir, & y ajoutez avec de la chair de poisson de

celui que vous voudrez, haché très-fin, persil, ciboules, échalottes, basilic en poudre, sel, gros poivre; pillez le tout ensemble avec du bon beurre & des champignons; liez-la avec des jaunes d'œufs cruds, & vous en servez à farcir ce que vous voulez. Les *farces fines* que l'on fait pour des boucons, rissoles & autres petits hors-d'œuvres, se font en passant des champignons avec un bouquet de persil, ciboule, quelques échalottes, deux clous de girofles, thym, laurier, basilic, un morceau de beurre; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec de la crême; laissez bouillir & réduire comme une Bechamelle bien liée; passez-là au tamis, & y mettez des laitances de carpes blanchies & hachées, des jaunes d'œufs durs hachés, assaisonnés de sel, gros poivre; mêlez le tout ensemble; & si votre farce n'étoit point assez liée, vous y mettrez deux jaunes d'œuf cruds.

Farce maigre sans poissons.

Hachez un peu d'oseille & la mettez dans une casserole avec un peu de beurre, de la mie de pain, de la crême; faites bouillir & réduire jusqu'à ce que

la mie de pain ſoit bien épaiſſe ; mettez réfroidir, & la pillez dans un mortier, en y ajoutant du perſil, ciboule, champignons, échalottes, baſilic, le tout haché très-fin, jaunes d'œufs durs, ſel, poivre, muſcade, un morceau de beurre, & liez cette farce avec des jaunes d'œufs cruds pour vous en ſervir à ce que vous voulez. Si voulez une farce plus commune, & bientôt faite, vous mettez dans une caſſerole un bon morcea de beurre, avec perſil, ciboules, échalottes, baſilic, champignons, le tout haché, ſel, gros poivre, de la mie de pain; paſſez-les enſemble, juſqu'à ce que le pain ait bu le beurre, & ſoit un peu deſſéché ; ôtez-la du feu, & y mettez quelques jaunes d'œufs cruds.

De la Carpe & de la Breme.

La breme reſſemble beaucoup à la carpe, à cette différence, qu'elle eſt plus plate ; la chair en eſt plus molle, & par conſéquent n'en eſt point ſi eſtimée ; les marais, les étangs & les rivieres, nous fourniſſent des unes & des autres ; celles de rivieres ſont les meilleurs, principalement celles de Seine : il faut les choiſir d'une couleur jaunâ-

tre. Quand la carpe eſt groſſe & bien graſſe, d'une bonne eau, elle eſt d'un excellent manger, la langue eſt le morceau le plus délicat que l'on ſert à ceux à qui l'on veut faire les honneurs.

Carpe au court-bouillon & au bleu.

Vuidez une groſſe carpe & en ôtez les oüies; mettez-la ſur un grand plat, pour verſer deſſus un bon verre de vinaigre tout bouillant, pour la rendre bleue; enveloppez-la avec un linge pour la mettre dans une poiſſonniere avec un bon morceau de beurre, du vin ce qu'il en faut ſuivant la grandeur de la carpe, un tiers d'eau, tranches d'oignons, zeſtes de carottes, panais, perſil, ciboule, ail, clous de girofles, tranches de citron, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre; que le court-bouillon ſoit un peu de haut goût; faites bouillir à petit feu, & la ſervez ſur une ſerviette garnie de perſil verd après l'avoir égoutée. Rôt.

Carpe à la Bourgogne.

Maniez un bon morceau de beurre avec perſil, ciboule, échalotte hachée, baſilic en poudre, ſel, gros poivre, Groſſe entrée maigre.

& le mettez dans le corps d'une grosse carpe entiere après l'avoir écaillée & vuidée; mettez-là dans une poissonniere juste à sa grandeur avec trois ou quatre verres de bon bouillon & une pinte de vin de Bourgogne, un bouquet de persil, ciboule, deux gousses d'ail, deux ou trois oignons en tranches, zestes de carottes, panais & racines de persil, peu de sel, gros poivre & muscade; faites cuire à grand feu; ensuite vous égouttez la carpe pour la dresser dans le plat que vous devez servir; passez sa cuisson au tamis sans dégraisser, & la remettez sur le feu pour la faire réduire au point d'une sauce; si elle étoit trop salée, il n'en faudroit faire réduire que la moitié, servez dessus la carpe.

Carpe à la Financiere.

Grosse entrée grasse. Ayez une des plus grosses carpes que vous pourrez, qui soit de Seine; écaillez-là; en ôtant les oüies, prenez garde d'arracher la langue; vuidez-la en l'ouvrant par le côté, & prenez garde de crever l'amer; ôtez légérement la peau de la carpe au côté qui n'est point ouvert, & le piquez partout autour avec du menu lard; faites un ragoût assez grand

pour remplir la carpe avec ris de veau, truffes, foie gras, champignons, que vous mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, trois clous de girofles, basilic; passez sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, jus & coulis, assaisonné de sel, gros poivre; faites bouillir jusqu'à ce que le ragoût soit cuit, bien lié & dégraissé, & le mettrez dans la carpe quand il sera froid, cousez-la pour que rien ne sorte, foncez une poissonniere juste à la grandeur de la carpe avec tranche de jambon, beaucoup de tranches de veau, mettez la carpe dessus, & la couvrez de bardes de lard, tranches d'oignons, zestes de racines, un gros bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, quatre clous de girofles, thym, laurier, basilic; faites suer sur un moyen feu; ensuite vous y mettrez du bon bouillon, & autant de vin de champagne, jusqu'à ce que la carpe soit couverte, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu; ensuite vous mettrez égoutter la carpe, en prenant garde de la rompre, ôtez la ficelle & en glacez tout le dessus avec une bonne glace de veau que

vous aurez faite exprès ; trempez des plumes bien propres & séches dans la glace, pour la mettre à mesure sur la carpe, & la glacer plus également ; ensuite vous la dressez sur le plat que vous la devez servir, en la garnissant tout autour avec ce que vous voudrez, une partie glacée, comme des fricandeaux, & l'autre partie qui ne l'est pas, comme des écrevisses cuites avec la carpe, truffes entieres, grosses crêtes, perdreaux, blanc de volailles, pigeons glacés, le tout artistement arrangé ; servez avec une sauce à l'Espagnole, que vous verserez sur ce qui n'est point glacé.

Carpe farcie à la Gendarme.

Entrée. Prenez une poignée d'oseille épluchée & lavée ; donnez-lui quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole avec un bon morceau de beurre, de la mie de pain, persil, ciboule, échalotte hachée ; passez sur le feu un quart-d'heure ; mouillez avec de la bonne crême ; laissez réduire bien liée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez trois jaunes d'œufs durs hachés, & trois jaunes cruds, sel, gros poivre ; mettez cette farce dans le corps d'une car-

pe, après l'avoir écaillée & vuidée; cousez-la pour que la farce ne sorte pas; mettez mariner la carpe avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules entieres, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic; faites-la griller en l'arrosant avec sa marinade, & la servirez avec une sauce de cette façon: mettez dans une casserole des champignons hachés avec un peu de beurre, & les passez sur le feu un quart-d'heure; mettez réfroidir, ensuite vous y mettrez une bonne pincée de farine que vous délayez avec capres, anchois, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, un bon morceau de beurre, du bouillon, sel, gros poivre; faites lier sur le feu, en finissant, un filet de vinaigre, ou un jus de citron.

Carpe grillé à la farce.

Faites un ragoût maigre de farce, Entrée. comme il est expliqué à l'article des ragoûts, page 19, pour le servir dessous une carpe grillée; après l'avoir écaillée & vuidée, vous la cisellez sur les côtés, pour la faire mariner avec un peu d'huile, persil, ciboules entieres, deux gousses d'ail, deux ou trois échalottes, thym, laurier, basilic, sel,

gros poivre ; après avoir mariné deux heures, vous pressez les fines herbes sur la carpe, & la pannez de mie de pain, pour la faire griller en l'arrosant de sa marinade.

Carpe frite.

Rot. Ecaillez & vuidez une carpe en la fendant le long du dos sans crever l'amer ; donnez quelques coups de couteau sur la grosse arête, & la cisellez sur les côtés, & la ferez mariner quelques heures, avec sel, poivre, thym, laurier, basilic, deux gousses d'ail, échalottes, persil, ciboule, le tout sans être haché, clous de girofles, un demi verre de vinaigre ; après l'avoir égouttée & farinée, vous la faites frire à grand feu, & servirez garnie de persil frit : il ne faut mettre la laite que lorsque la carpe est aux trois quarts frite, si c'est des œufs, il faut un peu plus de tems.

Carpe à l'étuvée.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre, mouillez moitié bouillon ou de l'eau, & moitié vin rouge, ou les trois quarts de vin ; mettez-y de la carpe coupée par tronçons avec des

petits oignons blancs, blanchis jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux échalottes, trois clous de girofles, thym, laurier, basilic, des champignons, sel, gros poivre; faites cuire à grand feu, & réduire en sauce liée, ôtez le bouquet, mettez-y un anchois haché, des câpres fines entieres; dressez la carpe, les oignons & croutons de pain frits entre; arrosez le tout avec la sauce.

Etuvée de Carpe à la Chartreuse.

Ayez une belle carpe que vous laissez entiere; après l'avoir écaillée, vous la vuidez sur un plat pour ne point perdre le sang, lavez le dedans de la carpe avec du vin de Bourgogne; foncez une poissonniere avec des zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, une gousse d'ail, & deux grosses échalottes piquées chacune d'un clou de girofle, persil, ciboule en branche; mettez la carpe dessus avec sel, gros poivre, le sang de la carpe, le vin qui l'a lavé, & une bouteille de vin rouge, un morceau de beurre, deux verres d'eau; faites cuire à moyen feu; ensuite vous passerez la cuisson pour la Entrée.

faire réduire au point d'une ſauce; mettez-y un bon morceau de beurre que vous aurez manié avec deux anchois & des capres hachées, une bonne pincée de farine; faites lier ſur le feu pour ſervir deſſus la carpe.

Carpe en Matelotte.

Entrée. Mettez une carpe coupée par tronçons dans une caſſerolle, avec le poiſſon de riviere que voudrez, coupé de même, comme brochet, anguille, écreviſſes, lotes, tanches; faites un roux avec du beurre & de la farine; mouillez moitié vin rouge & moitié bouillon, mettez une douzaine de petits oignons blanchis, des champignons, un bouquet de fines herbes; faites bouillir juſqu'à ce que les oignons ſoient preſque cuits, mettez le tout dans la caſſerole où eſt le poiſſon, avec ſel, gros poivre; faites cuire à grand feu; il ne faut qu'une demi-heure, ſervez à courte ſauce, avec capres, anchois, & croutons de pain frits.

Carpe en Matelotte à la Mariniere.

Entrée. Faites blanchir des petits oignons juſqu'au trois quarts de leur cuiſſon; mettez-les dans une caſſerole avec une carpe coupée par tronçon, & d'autre poiſſon

poiſſon coupé de même, ſans les laver en les vuidant; n'en perdez point le ſang & le mettez dans la caſſerole avec du vin rouge, juſqu'à ce que le poiſſon en ſoit couvert, un très-petit morceau de beurre, une écorce de citron, deux feuilles de laurier, ſel, gros poivre; faites bouillir à grand ſeu & réduire à courte ſauce; vous remuerez de temps en temps la caſſerole, pour qu'elle ne s'attache pas au fond; la cuiſſon faite, renverſez ſans arrangement votre matelotte dans le plat que vous devez ſervir; vous pouvez encore la faire dans un petit chaudron avec un feu clair.

Carpe à la Jacobine.

Mettez dans une caſſerole une douzaine de petits oignons blanchis un quart d'heure, avec une demi-douzaine de truffes coupées en tranches, un bouquet de fines herbes, un morceau de bon beurre; paſſez-les ſur le feu & les ſingez un peu fort; mouillez avec une chopine de vin blanc; faites bouillir à petit feu une demi-heure; enſuite vous y mettrez une carpe coupée par tronçons, un peu de bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce; un moment avant que de Entrée.

servir, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême, un jus de citron.

Carpes aux fines herbes.

Entrée. Coupez une carpe par tronçons & la mettez dans une casserole, avec persil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché; basilic en poudre, deux pains de beurre, la moitié d'un manié de farine, une cuillerée de bonne huile, une chopine de vin blanc, sel, gros poivre, deux ou trois cuillerées de jus d'oignons; faites cuire à grand feu, & réduire à courte sauce; il ne faut qu'une demi-heure pour la cuire.

Carpes farcies.

Entrée. Après avoir écaillé une carpe d'une bonne grosseur, & coupé les nageoires; vous séparez la peau d'avec la chair sans la déchirer, en commençant par le ventre, ce qui se fait aisément en passant le pouce entre la peau & la chair, jusqu'à ce que vous soyez à la tête, où il faut que la peau tienne, ainsi qu'à la queue; levez toute la chair de la carpe pour en faire une farce avec de la mie de pain; passez avec de la crême, champignons, persil, ciboules,

un morceau de beurre, un peu de basilic; vous pouvez mettre avec, si vous voulez, de la chair de quelques autres poissons; assaisonnez de sel, gros poivre; liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs; remplissez avec, la peau de carpe, après avoir ôté toutes les grosses arrêtes; cousez la peau & la mettez sur un plat beurré dans le fond; arrosez tout le dessus avec du beurre, & la pannez de mie de pain; faites-la cuire au four; ayez soin en cuisant de l'arroser légérement avec du beurre, pour qu'elle ne prenne point trop de couleur; servez-la avec la sauce que vous voudrez, ou avec un ragoût de laitances; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts, tom. III.

Carpes à la Dauphine.

Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, truffes; qu'il soit bien lié & fini de bon goût; écaillez & vuidez une grosse carpe par le côté; mettez ce ragoût dans la carpe & la cousez; couchez le côté qui n'est point ouvert sur des tranches de veau & de jambon; assaisonnez légérement de sel, gros poivre, un morceau d'excellent beurre; couvrez avec des bardes de lard; met- Entrée grasse.

tez-y un bouquet avec toutes ſortes de fines herbes ; faites ſuer un bon quart d'heure ; mouillez avec une bouteille de vin de Champagne ; rachevez la cuiſſon à petit feu, paſſez le fond de la ſauce & la dégraiſſez ; mettez-y du coulis ; faites réduire au point d'une ſauce ; ſervez deſſus la carpe.

Carpes au Monarque.

Entrée graſſe.

Prenez une groſſe carpe, d'une bonne eau que vous écaillez & vuidez par le côté ; rempliſſez-la avec un ragoût de petits oignons, fini de bon goût, bien lié & froid ; couſez-la & levez la peau du côté qu'elle n'eſt point ouverte pour en piquer tout le deſſus avec du du menu lard, comme un fricandeau ; faites la cuire avec vin de Champagne, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite, vous l'égouttez & en glacez tout le deſſus avec une glace de veau que vous mettez légérement avec des plumes pour la glacer plus également ; ſervez-la avec un ragoût fait de ris de veau, crêtes, petits œufs, foies gras, laitances de carpes, fini de bon goût.

Carpes à la Polonoise.

Coupez une carpe par tronçons & la tête en deux, après avoir coupé le bout de la queue, les nageoires, & écaillé, mettez votre carpe dans une casserole, avec un morceau de beurre, tranches d'oignons, zestes de racines, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, le tout entiers, sel, gros poivre; mouillez avec une pinte de bierre, un demi-poisson d'eau de vie; faites cuire, ensuite vous retirez la carpe pour la dresser; passez la cuisson sans la dégraisser; faites-la réduire au point d'une sauce; mettez-y un pain de beurre manié de farine, un jus de bigarade; faites lier sur le feu; servez dessus la carpe. Entrée.

Carpe à la broche.

Ecaillez & vuidez une grosse carpe; farcissez-la avec une farce faite avec un morceau de beurre, mêlé avec de la mie de pain très-fine, fines épices, capres, un anchois, persil, ciboules, échalottes, le tout haché très-fin; lardez la chair de la carpe avec des filets d'anchois nouveaux; s'ils ne le sont pas, vous les ferez un peu dessaler; embro- Entrée.

chez votre carpe à un hatelet, & l'attachez à la broche; enveloppez avec trois ou quatre feuilles de papier bien beurré; en cuisant vous l'arroserez avec du vin blanc que vous aurez fait bouillir avec du beurre, quelques feuilles de laurier & deux gousses d'ail; servez votre carpe avec telle sauce ou ragoût, que vous jugerez à propos.

Carpes en hachis.

Hors-d'œuvre

Prenez des petites carpes que vous écaillez & vuidez; levez-en toutes les chairs pour les hacher, & les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes hachées, un peu de basilic en poudre, sel, gros poivre, muscade; passez sur le feu; mettez y une bonne pincée de farine; mouillez avec un demi-setier de vin blanc, du jus d'oignons; faites bouillir & réduire jusqu'à ce que votre hachis soit lié; en servant, garnissez avec des mies de pain passées au beurre d'un beau blond doré.

Carpe en Redingotte.

Entrée grasse.

Ecaillez & vuidez une carpe par les ouies; faites entrer dans le corps un morceau de beurre manié avec persil,

ciboules, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; sel, gros poivre ; faites-la cuire avec bon bouillon gras, & moitié vin blanc, zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, un bouquet de fines herbes, une gousse d'ail, trois clous de girofles, sel, poivre ; ayez une grosse anguille que vous coupez en trois morceaux ; ne les fendez que par un côté, & en ôtez l'arête ; piquez-en tout le dessus, comme un fricandeau ; mettez-les dans une casserole avec un bon bouillon gras, un demi-setier de vin de Champagne, quelques tranches de veau & de jambon coupées minces, des champignons entiers, un bouquet ; faites bouillir à grand feu ; la cuisson faite, vous passez la sauce pour la faire réduire en caramel, & en glacez tout le dessus de l'anguille ; mettez égoutter la carpe pour la dresser sur le plat que vous devez servir ; couvrez la avec vos morceaux d'anguilles ; servez avec la sauce, ou le ragoût que vous voudrez.

Carpes en écussons.

Levez la peau en entier à des moyennes carpes, après les avoir écaillées ; prenez la chair pour en couper la moi- Hors-d'œuvre.

tié en petits filets, & l'autre moitié vous en ferez une farce avec les laitances, un peu de mie de pain passée avec de la crême, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & liée de quelques jaunes d'œufs, un peu de beurre ; coupez des mies de pain de la grandeur d'un gros écu ; mettez-y ensuite sur chacune un peu de cette farce, & sur la farce vous y arrangerez des filets de carpes avec des filets de truffes, & une queue d'écrevisse dans le milieu ; remettez de la farce, & une seconde couche de filets, que vous couvrez avec de la farce ; dorez tout le dessus avec de l'œuf battu pour y faire tenir la peau de carpe que vous aurez coupée de la grandeur du creux de la main pour qu'elle enveloppe tout le dessus ; faites cuire dans un four d'une chaleur modéré ; servez avec une sauce faite avec les débris de la carpe, vin de Champagne & coulis.

Carpes au Prince.

Entrée grasse. Mettez dans le corps d'une grosse carpe un ragoût de ce que vous voudrez, qu'il soit cuit & fini de bon goût ; levez la peau de la carpe du côté qu'elle n'est point ouverte, pour la piquer de

menu lard ; mettez la bouillir un bouillon dans une chopine de vin blanc, & la retirez tout de ſuite pour l'égoutter, & la dreſſez dans le plat que vous devez ſervir ; mettez deſſous une farce faite avec quelques foies gras, blanc de volaille, lard rapé; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, un peu de mies de pain bien fines, & liez de trois jaunes d'œufs cruds; aſſaiſonnez la carpe, & couvrez le deſſus qui eſt piqué, avec des bardes de lard; faites-la cuire au four ; ôtez les bardes après la cuiſſon, & en égouttez la graiſſe ; glacez-la avec une glace de veau & de jambon ; ſervez avec une ſauce à la carpe ou à l'Eſpagnole, ou telle autre que vous voudrez, avec jus de citron.

Filets de Carpes de pluſieurs façons.

Coupez des filets de carpes de la grandeur que vous voulez ; ſervez-vous des débris & têtes pour les faire ſuer dans une caſſerole avec un peu de beurre, perſil, ciboule, une gouſſe d'ail, deux clous de girofles, un peu de fenouil, champignons, deux ou trois échalottes ; mouillez avec un verre de vin blanc, du bouillon & coulis maigre ; laiſſez cuire & réduire au point d'une ſauce ; paſſez au tamis ; mettez y Hors-d'œuvre

mijotter vos filets de carpes jusqu'à ce qu'ils soient cuits; assaisonnez de sel, gros poivre, en servant un jus de citron : si vous voulez les servir d'une autre façon, vous faites bouillir quelques bouillons vos filets avec un verre de vin blanc & autant de bouillon, sel, fines herbes : la cuisson faite, vous les égouttez & les servez sur le ragoût que vous voulez, comme au concombre, à la chicorée ou autre, ou telle sauce que vous voulez ; vous pouvez faire la même chose avec des filets du poisson que l'on a déja servi.

Carpes diversifiées.

Entrée. Prenez une carpe d'une moyenne grosseur, que vous écaillez & vuidez par les ouies ; mettez lui dans le corps un morceau de beurre manié avec persil, ciboules, champignons, échalottes, sel, gros poivre : si vous la servez en maigre ; vous la ferez cuire avec vin blanc, bouillon, un morceau de beurre, sel, gros poivre, persil, ciboules entieres, deux gousses d'ail piqués de deux clous de girofles, thym, laurier, basilic, zestes de carottes, panais, un peu d'écorce de citron, tranches d'oignons. En gras, vous foncez la pois-

ſonniere de tranches de veau & de jambon, des débris de volaille ou de gibier, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, oignons, racines; faites ſuer une demi-heure & mouillez avec vin blanc & bouillon; laiſſez bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le veau ſoit preſque cuit; enſuite vous y mettrez la carpe pour la faire cuire, & bien aſſaiſonnée de ſel, gros poivre; vous la ſervirez avec telle ſauce ou ragoût, en gras & en maigre, que vous voudrez.

Du Barbillon.

Le barbillon eſt un poiſſon de riviere Entrée. aſſez commun; il tire ſon nom d'une eſpece de barbe qu'il a à côté des levres: on peut le ſervir ſur les bonnes tables, quand il eſt d'une bonne eau, gras, & d'une bonne groſſeur. La façon de le préparer eſt de même que la carpe, ainſi que la brême.

Du Brochet.

Le brochet de riviere, & des eaux Entrée. claires eſt préféré à celui des étangs, parce qu'il eſt plus gras & d'une chair plus ferme: quand il eſt gros, il faut le tuer, & le laiſſer mortifier, pour qu'il ne ſoit point dur & coriace.

Brochet à la Poulette.

Entrée. Ecaillez un brochet de moyenne grosseur, & le vuidez ; ôtez les nageoires & le bout de la queue ; coupez-le par tronçons ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de bon beurre, des champignons, une douzaine de petits oignons blanchis & cuits à moitié, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofles, thym, laurier, basilic ; passez sur le feu, & singez un peu fort ; mouillez avec une chopine de vin blanc & du bouillon, sel, gros poivre ; faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; en servant mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs avec de la crême, un peu de muscade & un jus de citron.

Brochet frit.

Entrée. Coupez un brochet par morceaux, après l'avoir écaillé & vuidé ; faites-le mariner deux heures avec un peu de vinaigre, sel, poivre, persil, ciboules, ails, échalottes, un verre d'eau, tranches d'oignons ; ensuite vous l'égouttez & essuyez avec un linge ; farinez & faites frire ; servez-le avec un ragoût de laitances, ou autre ragoût maigre :

si vous voulez le servir sans ragoût ; après l'avoir essuyé, vous trempez chaque morceau dans un blanc d'œufs fouetté ; farinez & faites frire ; servez garnis de persil frit.

Brochet à l'Italienne à la broche.

Ayez un gros brochet mortifié, que vous écaillez & vuidez par les ouies ; remplissez-le avec une farce faite de blanc de volaille cuite, tettine de veau blanchie, mie de pain desséchée, avec de la crême, lard rappé, persil, ciboules, échalottes hachées, sel, gros poivre, & liez de quelques jaunes d'œufs ; piquez tout un côté avec du menu lard, & l'embrochez à un hatelet pour le faire cuire à la broche, enveloppé de plusieurs feuilles de papier bien beurré ; servez-le avec une sauce à l'Italienne ; vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 124. Tom. I. Grosse entrée grasse.

Brochet en filets à différentes sauces & ragoûts.

Vuidez & ôtez les ouies à un brochet sans l'écailler ; fendez-le en deux dans sa longueur & le coupez par morceaux ; faites le cuire dans un court bouillon fait avec un morceau de beurre, du Entrée.

vin blanc, peu de bouillon, ſel, poivre, tranches d'oignons, zeſtes de carottes, panais, une gouſſe d'ail, trois clous de girofles, thym, laurier, baſilic, perſil, ciboules : la cuiſſon faite, vous l'égouttez & l'épluchez de ſes écailles au moment que vous devez ſervir ; pour qu'il ſoit plus blanc, dreſſez-le ſur le plat ; ſervez deſſus telle ſauce ou ragoût que vous voudrez.

Brochet en Dauphin.

Entrée. Ayez un brochet d'une moyenne groſſeur que vous écaillez & vuidez ; donnez-lui quelques coups de couteau ſur les côtés & ſur le dos, en façon d'inciſion ; faites-y entrer du ſel, & gros poivre ; faites le mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, une pointe d'ail, échalottes, deux feuilles de laurier, baſilic, le tout entier ; enſuite vous l'embrochez dans un hatelet ; en le faiſant tortiller comme un dauphin, que la tête ſoit d'un côté, & la queue de l'autre ; arroſez-le de ſa marinade & le pannez de mie de pain ; faites-le cuire au four ; ſervez-le avec la ſauce que vous voudrez.

Brochet au Perdouillet.

Ecaillez & vuidez un brochet ; laiſſez-le entier ou le coupez par morceaux ; faites-le cuire avec vin blanc, un bon morceau de beurre, perſil, ciboules, zeſtes de racines, tranches d'oignons, quelques feuilles de baſilic, peu de ſel, gros poivre ; la cuiſſon faite, dreſſez le brochet ſur le plat ; paſſez la ſauce au tamis, & la faites réduire ; en ſervant mettez-y une petite pincée de perſil verd, blanchi & haché très-fin. Entrée.

Brochet à la Mariée.

Prenez un brochet de moyenne groſſeur que vous écaillez & vuidez ; coupez-le en trois ou en quatre morceaux ; fendez chaque morceau en deux, ſans les ſéparer ; ôtez les arrêtes, & les applatiſſez le plus que vous pourrez en les battant avec le manche d'un couteau ; mettez deſſus une farce maigre, & les roulez ; enveloppez chaque morceau avec de l'étamine, & les ficellez ; faites-les cuire avec vin blanc, un peu de beurre, du bouillon, zeſtes de racines, tranches d'oignons, un bouquet de fines herbes, ſel, poivre ; la cuiſſon faite, vous les développez & les eſſuyez pour Entrée.

les servir avec la sauce que vous voudrez.

Brochetons en Vives.

Entrée. Ecaillez & vuidez plusieurs petits brochetons ; coupez-leur la tête en croissant, comme l'on fait aux vives ; ciselez-les sur le côté & les faites mariner avec de l'huile , sel , poivre , une gousse d'ail, clous de girofles, deux feuilles de laurier , thym , basilic , persil, ciboules, le tout entier ; faites-les griller, en les arrosant avec leur marinade ; servez-les avec une sauce peu liée, d'un bon goût, & un jus de citron. On peut préparer les brochetons de la même façon que les vives.

Brochet au gros sel.

Grosse entrée. En hyver, laissez mortifier deux jours un gros brochet ; après l'avoir écaillé & vuidé, vous le laissez entier ou le coupez par morceaux ; couvrez-le par tout avec du gros sel, & le laissez pendant deux heures ; ôtez-en le sel & le mettez dans un vaisseau juste à sa grandeur, avec une racine de persil, coupée proprement en petits filets, des champignons hachés, une demi-gousse d'ail haché très fin, un peu de basilic, de

l'eau, du gros poivre; faites cuire & réduire à courte sauce; dressez le brochet sur le plat; mettez un bon morceau de beurre dans la sauce; faites lier sur le feu; servez dessus le brochet.

Brochet à la broche, en gras & en maigre.

Ayez un gros brochet mortifié, écaillé & vuidé. En gras, vous le farcissez d'une farce de blanc de volaille cuite; & piquerez tout le dessus avec du menu lard, le dessous avec des filets d'anchois & des filets de cornichons que vous larderez en travers. En maigre, vous le farcissez d'une farce maigre, & piquez le dessus avec des lardons d'anguille, & le dessous comme le précédent; embrochez le brochet à un hatelet; mettez-y autour persil, ciboules, deux gousses d'ail piqué chacune d'un clou de girofle, thym, laurier, basilic, le tout entier, sel, gros poivre; enveloppez avec plusieurs feuilles de papier bien beurrées; mettez par dessus deux grandes brochettes larges & plates pour soutenir le brochet, que vous ficelez; & en le faisant cuire vous l'arroserez avec une livre de beurre que vous aurez fait bouillir avec une demi-

Grosse entrée.

bouteille de vin blanc, & fait réduire jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus que le beurre. La cuisson faite, ôtez tout le papier & les fines herbes qui sont autour du brochet; faites-lui prendre une belle couleur dorée, au côté qui est piqué; servez-le avec une sauce au Pontife, ou à la Carpe, à l'Espagnole, au vin de Champagne, celle que vous voudrez, en gras ou en maigre. Vous trouverez la façon de les faire à l'article des sauces, tom. I.

Brochet à la Simone.

Entrée. Faites mariner un brochet écaillé & coupé par morceaux avec un peu de vinaigre, sel, poivre; ayez des navets coupés proprement & blanchis; mettez-les dans un roux fait avec de la farine & du beurre; passez les sur le feu; mouillez avec un peu de jus, du bouillon, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofles, thym, laurier, basilic; mettez-y les morceaux de brochet, un peu de beurre; faites cuire & réduire en sauce liée; assaisonnez de sel, gros poivre, un filet de vinaigre; dégraissez; servez garni de croutons de pain frits; arrosez le tout avec la sauce.

Brochet à l'Angloise.

Coupez par morceaux un brochet après l'avoir écaillé, & le mettez dans une casserole avec deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon, deux cuillerées d'huile, un pain de beurre, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, trois clous de girofles, une feuille de laurier & du coulis maigre, sel, poivre; faites cuire & réduire au point d'une sauce; dressez le brochet sur le plat; dégraissez la sauce pour la passer au tamis; en servant un jus de citron. Entrée.

Brochet en Grenadin.

Prenez un brochet mortifié, qu'il soit gros; après l'avoir écaillé & vuidé, vous le coupez par morceaux comme le grenadin de veau; ôtez-en l'arrête; levez la peau & en piquez tout le dessus avec du menu lard; mettez-les dans une casserole avec des tranches de veau coupées mince, & tranches de jambon, champignons entiers, un bouquet de fines herbes, bon bouillon, un demi-setier de vin blanc, deux cuillerées d'huile; faites bouillir jusqu'à ce que Entrée grasse.

vos grenadins soient cuits ; ôtez-les & passez la cuisson au tamis ; dégraissez, & faites réduire en caramel pour en glacer tout le dessus des grenadins ; servez-les sur le ragoût que vous voudrez, comme à la chicorée, aux concombres, à la farce d'ozeilles, ou telle sauce que vous voudrez, pour donner du corps au ragoût ou à la sauce ; vous mettez une cuillerée de bouillon dans la casserole de la glace, pour en détacher ce qui tient après & le mettez dedans.

Brochet en étuvée.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre ; mouillez avec une pinte de vin rouge, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofles, une feuille de laurier, basilic ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs, cuits à moitié, un brochet coupé par tronçons après l'avoir écaillé, sel, gros poivre ; faites cuire & réduire en sauce liée ; ôtez le bouquet ; ajoutez-y un pain de beurre, en servant vous y mettrez une bonne pincée de capres fines entieres, un anchois haché ; servez avec des croutons frits que vous arroserez avec la sauce ; vous pouvez mettre, si vous voulez, dans

cette étuvée des culs d'artichaux ; champignons, laitances de carpes, cornichons, ce que vous jugerez à propos.

Brochet au vin de Champagne.

Ayez un gros brochet mortifié que vous vuidez sans l'écailler, & faites entrer dans le corps par les ouies un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalottes, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, le tout hachée très-fin, sel, fines épices ; mettez-le dans une poissonniere juste à sa grandeur, avec du vin de Champagne autant qu'il en faut pour qu'il baigne dedans, trois gros citrons coupés en tranches, la peau ôtée ; faites bouillir ; mettez-y le feu avec du papier, & le laissez brûler jusqu'à ce que le brochet soit cuit ; passez la sauce au tamis, & la faites réduire au point d'une sauce pour la servir dessus le brochet. Grosse entrée.

Brochet à la bonne-femme.

Faites cuire un ou deux petits brochets sans les écailler, après les avoir vuidés, avec moitié vin blanc & de l'eau, un morceau de beurre, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, une gousse d'ail, clous de girofles, thym, Entrée.

lic, ſel, poivre. La cuiſſon faite, vous égouttez les brochets & les épluchez; dreſſez ſur le plat; ſervez deſſus une ſauce faite avec un bon morceau de beurre manié de farine, de l'eau, ſel, gros poivre, une petite pointe d'ail, un anchois & paſſe-pierre hachées; faites lier ſur le feu; mettez-y un filet de vinaigre.

Brochet à la Provençale.

Groſſe entrée. Ecaillez & vuidez un gros brochet mortifié, lardez-le par tout en travers avec des lardons de chair d'anguille & filets d'anchois; mettez-le dans une poiſſonniere juſte à ſa grandeur, pour le faire cuire avec du bouillon, un peu de jus, du vin blanc, tranches d'oignons, zeſtes de racines, fines herbes, gouſſe d'ail, un morceau de beurre, ou un demi-verre d'huile, ſel, poivre. La cuiſſon faite, vous le ſervez avec un coulis d'écreviſſes, ou un ragoût de ce que voudrez: vous pouvez encore le ſervir, étant cuit de cette façon, avec telle ſauce que voudrez.

Brochet à la Ducheſſe.

Groſſe Entrée graſſe. Lardez, moitié lard & moitié jambon, un gros brochet mortifié, après l'avoir écaillé & vuidé; mettez-le dans une poiſſonniere juſte à ſa grandeur, que

voùs aurez foncée avec des tranches de veau très-minces, & quelques zeſtes de jambon; couvrez le brochet avec des bardes de lard; mettez ſur les côtés des tranches d'oignons, zeſtes de racines, un citron en tranches, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, quatre clous de girofles; faites ſuer une demi-heure; mouillez avec une demi bouteille de vin de Champagne & autant de bon bouillon; faites bouillir juſqu'à ce que le brochet ſoit cuit; égouttez le brochet & l'arroſez avec le gras de ſa cuiſſon pour le panner de mie de pain; mettez des petits morceaux de beurre, gros comme des pois, par tout deſſus la mie de pain; mettez-le au four pour lui faire prendre une couleur dorée; faites réduire le fond de la ſauce, après l'avoir dégraiſſée & paſſée au tamis; mettez-y un peu de coulis pour la lier légérement; ſervez deſſous le brochet.

Brochet moitié au bleu, moitié frit.

Vuidez un gros brochet mortifié; coupez-le par la moitié; faites cuire le côté de la tête au bleu, de la même façon que la carpe; le côté de la queue, vous l'écaillez & le fendez du côté du

dos ; ciſelez-le ſur les côtés, & le faites mariner avec un peu d'eau, du vinaigre, ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofles, un oignon en tranches, un peu de baſilic ; eſſuyez-le & le farinez pour la faire frire ; ſervez tous les deux ſur le même plat au bout l'un de l'autre, en garniſſant ce qui eſt frit avec du perſil frit, & ce qui eſt au bleu avec du perſil vert.

Salade de Brochet.

Hors-d'œuvre Coupez des filets de brochets cuits, de ce que l'on aura deſſervi de la table; arrangez-les artiſtement ſur le plat que vous devez ſervir, avec des culs d'artichaux cuits, quelques filets d'anchois, capres fines entieres ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, huile & vinaigre ; vous pouvez encore arranger vos filets ſeuls, & du perſil, ciboules, hachées autour.

Brochet à l'Allemande.

Groſſe entrée. Prenez un gros brochet mortifié que vous écaillez & vuidez ; laiſſez-le entier, & le mettez dans une poiſſonniere avec deux bouteilles de bon vin rouge, ſel, gros poivre, un gros bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois

trois échalottes, cinq ou six rocamboles, quatre clous de girofle, deux feuilles de laurier, thym, basilic; faites bouillir & y mettez le feu quand il bouillira à grand bouillon; laissez brûler le vin jusqu'à ce qu'il ne reste qu'environ un bon demi-setier de sauce; ensuite vous ôtez le bouquet & y mettez gros comme un œuf d'excellent beurre, que vous remuez sur le feu pour le faire lier; vous continuez à mettre du beurre de cette façon jusqu'à la concurrence d'une livre; lorsque votre sauce sera bien liée, vous servirez promptement, parce que si l'on fait attendre, la sauce se tourneroit en huile.

Brochet à l'Espagnole.

Grosse entrée grasse.

Ecaillez un gros brochet mortifié & le vuidez par les ouies, lardez-en toute la chair, moitié lardons de lard, & moitié jambon; farcissez le dedans avec une farce de volaille cuite & de la mie de pain desséchée sur le feu, avec un demi-setier de vin de Champagne, persil, ciboules, moëlle de bœuf & lard rapé, sel, gros poivre, muscade, & liez de trois jaunes d'œufs; faites-le cuire à la broche enveloppé de bardes de lard & de plusieurs feuilles de papier bien

beurré ; mettez par dessus deux grandes brochettes plattes que vous ficellez pour soutenir le brochet ; arrosez-le en cuisant avec une chopine de vin blanc que vous aurez fait bouillir avec un bon morceau de beurre. La cuisson faite, servez-le avec une sauce à l'Espagnole. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 139, tom. I.

Brochet à l'Arlequine.

Entrée grasse.

Ayez un brochet un peu gros que vous écaillez & vuidez ; coupez-le en quatre ou cinq morceaux ; lardez-les en travers avec du lard, jambon, cornichons, anchois & truffes ; mettez-les dans une casserole avec une bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, basilic, point de sel, du gros poivre, une demi bouteille de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que le brochet ait bu toute la sauce, & cuit à propos ; dressez-le sur le plat ; servez dessus un ragoût à l'arlequine. Vous trouverez la façon de le faire à l'art. des ragoûts, p. 2 de ce vol.

DE L'ANGUILLE.

Les meilleurs anguilles sont celles

des rivieres & des eaux vives ; il faut, autant qu'il eſt poſſible, les employer en vie : elles ſe préparent de beaucoup de façons, & ſervent à larder le poiſſon.

Anguille en fricaſſée de poulets.

Suivant que les anguilles ſont groſſes vous en prendrez une ou deux, que vous dépouillez & coupez par tronçons ; faites-leur la barbe, & les mettez dans une caſſerole avec des champignons, un morceau de bon beurre, un bouquet de perſil, ciboules, un gouſſe d'ail, deux clous de girofle, un peu de baſilic ; paſſez-les ſur le feu ; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, ſel, gros poivre ; faites cuire à grand feu & réduire à courte ſauce ; ôtez le bouquet ; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier ſans bouillir, un jus de citron en ſervant. Entrée.

Anguille à la Nivernoiſe.

Habillez une anguille & la coupez par morceaux de la longueur de trois bons doigts ; mettez-la mariner avec de l'huile, perſil, ciboules, champignons, échalottes, baſilic, le tout haché très- Entrée.

fin, ſel, gros poivre; faites tenir de la marinade le plus que vous pourrez après l'anguille & la pannez de mie de pain; faites-la griller à petit feu en l'arroſant avec le reſtant de la marinade; ſervez-la bien blonde avec une ſauce à la Nivernoiſe. Vous trouverez la façon de la faire, pag. 123, tom. I.

Anguille à la broche diverſifiée.

Entrée. Ayez une groſſe anguille que vous coupez par morceaux & leur faites la barbe; mettez-les mariner deux heures avec le jus d'un citron, de l'huile, ſel, gros poivre, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux échalottes, thym, laurier, baſilic, le tout entier, enſuite vous preſſez les fines herbes dans la marinade; embrochez les morceaux d'anguille à un hatelet; enveloppez avec pluſieurs feuilles de papier bien bien beurré, & les mettez à la broche; attachez deſſus quelques brochettes plattes de bois pour ſoutenir l'anguille; arroſez en cuiſant avec la marinade où vous aurez ajouté un peu de beurre; ſervez avec la ſauce que vous voudrez, ou un ragoût de laitances, de queues d'écreviſſes, de cornichons, ou telle que vous jugerez à propos.

Anguille glacée.

Prenez une grosse anguille que vous coupez par morceaux ; ouvrez chaque morceau pour en ôter l'arrête, & en piquez tout le dessus avec du menu lard ; si vous voulez laisser l'arrrête, vous n'en piquerez qu'un côté ; mettez-la dans une casserole avec des tranches de veau coupées minces, quelques zestes de jambon, un bouquet de fines herbes, deux verres de vin de Champagne, du bon bouillon ; faites cuire à petit feu ; la cuisson faite vous ôtez l'anguille ; passez le fond de la sauce pour la faire réduire au caramel ; glacez-en tout ce qui est piqué ; mettez un peu de coulis dans la casserole avec un peu d'excellent bouillon pour en détacher ce qui tient après ; faites bouillir deux bouillons ; repassez au tamis ; assaisonnez de sel, gros poivre, un jus de citron ; servez dessous l'anguille. Vous pouvez encore la servir avec différentes sauces, ou différens ragoûts ; alors pour leur donner plus de corps, vous mettez une cuillerée de consommé dans la casserole de la glace pour détacher ce qui tient après, & le mettez dedans.

Entrée grasse.

Anguille à la Charteuse.

Entrée. Mettez ſur le feu une bonne poignée de mie de pain, avec une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous faites bouillir juſqu'à ce que la mie de pain ſoit réduite bien à ſec; mettez refroidir; faites une farce de cette mie avec de la chair de carpe, un morceau de beurre, perſil, ciboules, échalottes hachées & champignons, ſel, gros poivre; liez de quelques jaunes d'œufs; foncez le plat que vous devez ſervir avec une partie de cette farce; mettez pardeſſus des filets d'anguilles, enſuite de la farce & de l'anguille, vous continuerez de cette façon, en finiſſant par la farce; uniſſez le deſſus avec un couteau trempé dans de l'œuf battu; pannez moitié mie de pain & moitié parmeſant; faites cuire dans un four d'une chaleur modérée ou deſſous un couvercle de tourtiere, étant d'une belle couleur dorée, vous en égouttez le beurre, & ſervez deſſous une bonne ſauce claire avec un jus de citron.

Anguille à la Sainte-Menehould.

Entrée. Faites une ſainte-menehould en maniant un bon morceau de beurre avec

plein une cuilliere à caffé de farine; mouillez avec du lait; assaisonnez de sel, gros poivre, une feuille de laurier, thym, basilic, une gousse d'ail, deux échalottes, tranches d'oignons, zestes de carottes & panais; tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle bouille; mettez-y une grosse anguille coupée par morceaux pour la faire cuire à petit feu, ensuite vous l'égouttez pour la tremper dans de l'œuf battu; pannez-la de mie de pain; retrempez-la dans le gras de la sainte-menehould, & la repannez; faites-lui prendre une belle couleur dorée sur le gril; servez-la à sec, & une sauce rémoulade dans une sauciere. Vous trouverez la façon de la faire, p. 143, t. I.

Anguille au Brodequin.

Coupez une anguille par tronçons, Entrée.
& la faites mariner avec de l'huile, point de sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier; coupez des mies de pain en filets un peu gros, de la même longueur des morceaux d'anguille; il en faut quatre pour chaque morceau; passez-les sur le feu jusqu'à ce qu'ils ayent un peu de couleur; faites-les égoutter; embrochez chaque morceau d'anguille à

un hatelet, & autour les filets de pain, en mettant entre chacun des grands filets d'anchois, de façon que toute l'anguille en ſoit couverte; enveloppez avec pluſieurs feuilles de papier bien beurré; ficellez & mettez quelques brochettes de bois larges & plates pour ſoutenir; faites cuire en arroſant avec la marinade; ſervez-la avec la ſauce que vous voudrez.

Façon de conſerver les anguilles ou autres poiſſons.

Suivant ce que vous avez de poiſſons vous faites bouillir du vin rouge avec un quarteron de ſucre & un quarteron de ſel par pinte; mettez refroidir; habillez les anguilles ou les poiſſons que vous voulez conſerver; coupez-les par morceaux comme vous feriez pour les ſervir; faites les frire avec de l'huile & pluſieurs feuilles de laurier, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits aux trois quarts; étant preſque froid; vous mettez le poiſſon dans un pot de grès, & mettez par deſſus le vin que vous avez fait bouillir, avec l'huile qui a frit le poiſſon, & les feuilles de laurier, étant tout-à fait froid, vous couvrirez le pot avec un parchemin bien ficellé; il ſe

conſervera longtems en le tenant dans un endroit frais.

Anguille frite.

Faites mariner une anguille, après l'avoir coupée par tronçons; ôtez l'arrête, & ciſelez ſur les côtés, avec un peu de vinaigre, ſel, poivre, une gouſſe d'ail, deux échalottes, tranches d'oignons, perſil, ciboules en branches, deux ou trois clous de girofle, enſuite vous l'égouttez & la farinez pour la faire frire: ſi c'eſt pour entrée, vous la garnirez de perſil frit. Rôt ou entrée.

Anguille à l'étuvée.

Faites un roux avec de la farine & du beurre; mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de jus & du bouillon; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs blanchis, & des champignons, un bouquet de perſil & ciboules, deux clous de girofle, baſilic, ſel, gros poivre; faites bouillir juſqu'à ce que les oignons ſoient cuits à plus de moitié, que vous y mettrez une anguille coupée par tronçons, & la ferez bouillir à grand feu, & réduire à courte ſauce; en ſervant vous y mettrez unanchois haché, capres fines Entrée.

entieres; garnissez de croutons frits.

Anguille à la Choisi.

Entrée grasse.

Ayez une grosse anguille que vous dépouillez & vuidez; ôtez la tête; coupez l'anguille en deux morceaux; fendez chaque morceau dans sa longueur pour en ôter l'arrête, & les ouvrez le plus que vous pourrez sans les séparer; mettez-les chacun sur un morceau de crépine bien dégorgée & pressée pour qu'il ne reste point d'eau; mettez-y dessus un ragoût fait de cette façon. Vous passez de l'oignon haché avec du beurre; étant presque cuit, vous y mettez des truffes coupées en tranches, des foies gras, des champignons, le tout en filets émincés; persil, ciboules hachées, sel, gros poivre; mouillez avec un verre de vin de Champagne; laissez bouillir quelques bouillons; qu'il ne reste point de sauce; mettez refroidir, & vous le remêlerez avec du lard rapé & trois jaunes d'œufs cruds; mettez ce ragoût dans les morceaux d'anguilles; roulez chaque morceau dans la crepine & les ficellez par les bouts; faites-les cuire à la broche; enveloppez de papier bien beurré; la cuisson faite, vous

ôtez le papier & pannez avec de la mie de pain le côté qui se trouvera dessus en la servant ; faites prendre une belle couleur dorée ; servez avec une sauce au Pontife, une sauce à l'Espagnole, ou une sauce au vin de Champagne.

Anguille en Canapé.

Coupez une anguille par tronçons de longueur de trois ou quatre doigts ; ôtez-en l'arrête que vous mettez à part, prenez la moitié de la chair que vous coupez en petit dez, avec des champignons & une laitance de carpe ; maniez-les avec un peu de beurre, persil, ciboules, sel, gros poivre, de l'autre moitié vous en ferez une farce avec de la mie de pain desséchée avec de la crême, persil, ciboules, champignons hachés, sel, gros poivre, un peu de beurre, & liez de quatre jaunes d'œufs ; coupez des mies de pain de la longueur des morceaux d'arrêtes & de la largeur de deux petits doigts ; mettez-y dessus une partie de la farce, ensuite l'arrête que vous couvrez avec le salpiquon d'anguille, & pardessus le restant de la farce, unissez avec un couteau trempé dans de l'œuf battu ; pannez de mie Entrée.

de pain, & ſur la mie de pain des petits morceaux de beurre de la groſſeur d'un petit pois, proches les uns des autres ; faites cuire au four d'une moyenne chaleur, ou deſſus un couvercle de tourtiere ; ſervez avec la ſauce que vous voudrez.

Andouillettes d'Anguilles.

Entrée graſſe.

Prenez une anguille de moyenne groſſeur, que vous coupez en trois ou en quatre morceaux ; mettez les arrêtes à part ; prenez la moitié de la chair que vous coupez en allumettes, & l'autre moitié vous en faites une farce avec des blancs de volaille cuite à la broche, mie de pain deſſéchée avec de la crême, lard rapé, & moëlle de bœuf, perſil, ciboules, champignons hachés, un peu de baſilic, ſel, gros poivre, & liez de quatre ou cinq jaunes d'œufs ; ayez autant de morceaux de crépine que de morceaux d'arrête ; étendez-les ſur une table ; mettez deſſus de la farce avec des filets d'anguilles, l'arrête dans le milieu, & la couvrez avec des filets & de la farce comme deſſous ; enveloppez avec la crépine & la ſoudez avec de l'œuf battu en lui donnant la forme d'une andouille ; faites cuire à petit feu ſur

le gril dans une caiſſe de papier beurré deſſus & deſſous; quand elles ſeront d'un beau blond, vous les retirerez ſur un linge blanc, pour les eſſuyer de leur graiſſe; ſervez avec la ſauce que vous voudrez.

Anguille à la Napolitaine.

Entrée ou hors-d'œuvre.

Fendez votre anguille dans toute ſa longueur; ôtez-en l'arrête; battez la légérement avec le manche du couteau pour l'applatir; coupez-la par morceaux de la longueur de trois doigts; ôtez de la chair dans les endroits les plus épais, pour en faire une farce avec quelques jaunes d'œufs durs, un peu de beurre, perſil, ciboules, ſel, gros poivre, & liez de trois jaunes d'œufs cruds; mettez cette farce ſur les morceaux d'anguilles; roulez-les & les ficellez; faites-les migeotter une demi-heure dans une caſſerole bien couverte, avec le jus d'un citron, un peu de beurre, ſel, gros poivre, enſuite vous les mettez refroidir; ôtez les ficelles & les trempez dans une pâte à frire; faites-les frire de belle couleur; ſervez garni de perſil frit.

Anguille à l'Aspic.

Hors-d'œuvre. Faites mariner une anguille coupée en gros dez comme le pouce, avec persil, ciboules, du beurre, champignons, basilic, truffes, le tout haché; sel, gros poivre; le beurre étant froid; vous mêlerez le tout avec deux jaunes d'oeufs cruds, & enfilerez tous les morceaux d'anguille dans des petits hatelets, en faisant tenir toute la marinade après; pannez avec de la mie de pain; faites griller à petit feu en arrosant légérement avec un peu d'huile; vous les servirez avec une sauce à l'aspic que vous ferez chauffer sans faire bouillir. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 139, tom. I.

Anguille au petit lard.

Entrée grasse. Mettez cuire une anguille coupée par tronçons entre des tranches de veau coupées minces, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous, de girofle, thym, laurier, basilic, peu de sel, gros poivre, une chopine de vin blanc; la cuisson faite, vous retirez l'anguille, & mettez quelques cuillerées de coulis dans la casserole pour faire bouillir quelques bouillons & ré-

duire au point d'une ſauce ; dégraiſſez & paſſez au tamis ; vous avez une demi-livre de petit lard coupé en petites tranches minces, que vous mettez ſuer dans une caſſerole juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, & le mettez après dans la ſauce avec l'anguille ; faites chauffer ſans bouillir : en ſervant preſſez-y un jus de citron.

DE LA LAMPROIE.

Le tems ou les Lamproies ſont les meilleures eſt le printems ; c'eſt un poiſſon aſſez ſemblable à l'anguille, à cette différence qu'elle eſt plus groſſe ; celles de riviere ſont plus groſſes que celles de mer ; il faut les choiſir graſſes, & préférer le mâle à la femelle.

Etuvée de Lamproie.

Mettez à part le ſang de la Lamproie & la limonnez dans une eau preſque bouillante ; coupez-la par tronçons, après avoir ôté la tête ; faites un petit roux avec un peu de beurre & de la farine ; mouillez, moitié vin blanc & moitié bouillon ; mettez-y une douzaine de petits oignons blancs blanchis, & un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, ſel, gros poivre ; faites bouillir juſqu'à ce Entrée.

que les oignons ſoient preſque cuits ; que vous y mettrez les morceaux de lamproie ; finiſſez comme une autre étuvée, à cette différence, que quand vous ſervez vous y mettez le ſang de la lamproie & faites lier ſur le feu, ſans bouillir, un peu de rocambole écraſée, & un filet de vinaigre.

Lamproie grillée à la rémoulade.

Entrée. Faites cuire votre lamproie, après l'avoir coupée en morceaux d'une longueur de cinq pouces, avec du vin blanc, un morceau de beurre, ſel, gros poivre, tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, clous de girofle, thym, laurier, baſilic ; étant preſque cuite, vous la retirez pour l'égoutter, & la trempez dans le gras de ſa cuiſſon pour la panner de mie de pain ; faites-la griller de belle couleur en l'arroſant légérement avec un peu d'huile ou du beurre ; ſervez-la à ſec & une rémoulade dans une ſauciere. Vous trouverez la façon de la faire, p. 143, t. I.

Lamproie à l'Italienne.

Entrée. Mettez dans une caſſerole deux gros oignons coupés en petit filets le plus

mince que vous pourrez, un bouquet de persil, ciboules, six grosses gousses d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, une lamproie coupée en gros filets, gros comme une noix de sucre, le sang de la lamproie, deux cuillerées d'huile, un pain de beurre, sel, gros poivre, du persil haché, une pinte de vin; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce; ôtez le bouquet; en servant mettez-y le jus d'une bigarade, ou un jus de citron.

Lamproie à la Bourgogne.

Limonnez la Lamproie & la coupez en gros filets pour la mettre dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons coupés en filets; passez sur le feu & y mettez une petite pincée de farine; mouillez avec une pinte de vin de Bourgogne, un citron coupé en tranche, la peau & les pepins ôtés; un petit morceau de canelle, gros comme la moitié d'un œuf de sucre, sel, gros poivre; faites cuire à grands bouillons & réduire au point d'une sauce; un moment avant que de servir vous y mettrez le sang de la lamproie, que vous ferez lier sans bouillir; garnissez Entrée.

avec des croutons frits, & ôtez les tranches de citron avec la canelle.

Lamproie marinée.

Entrée. Coupez la lamproie de la grosseur que vous voulez, en filets, & les faites mariner avec du vinaigre, deux ou trois gousses d'ail, thym, laurier, basilic, échalottes, persil & ciboules, sel, poivre, & clous de girofle, égouttez la pour la fariner, & faire frire de belle couleur; servez, garnie de persil frit.

DES OISEAUX AQUATIQUES.

L'on met ici les oiseaux aquatiques sous le nom de poules d'eau, au rang du poisson, parce que plusieurs prétendent que l'on peut en manger les jours maigres. On en distingue de plusieurs sortes; les unes ont les pieds verdâtres; d'autres couleur de rose; il y en a aussi de rouges & d'autres couleurs. Quand elles sont jeunes, on peut les faire cuire à la broche, comme les canards; pour le plus sûr, faites les cuire à la braise, après les avoir troussées en poules comme les autres & farcies avec leurs foies, que vous mêlez avec deux ou trois jaunes d'œufs durs, du beurre, persil, ciboules, sel,

Entrée.

gros poivre & liez de deux jaunes d'œufs cruds; lardez la chair avec des filets d'anchois, & les mettez cuire avec du vin blanc, un morceau de beurre, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, zeſtes de carottes & panais, tranches d'oignons, ſel, poivre, un peu de bouillon. La cuiſſon faite, vous les ſervez avec telle ſauce que vous voulez; il faut qu'elle ſoit piquante.

DE LA PERCHE.

La perche des étangs & des marais eſt quelquefois ſujette à ſentir la bourbe; celle des rivieres & des eaux claires eſt excellente quand elle eſt groſſe & graſſe, & paſſe pour un des bons poiſſons d'eau douce; ſa chair ferme & tendre la rend très-facile à digerer.

Perche au beurre.

Otez les ouies à vos perches & la moitié des œufs, que vous faites ſortir par les ouies, pour empêcher qu'elles ne crevent; mettez-les cuire après avoir ficellé la tête, avec moitié vin blanc & moitié eau, un morceau de beurre, tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux clous de girofle, deux tran- Entrée.

ches de citron, ſel, poivre. La cuiſſon faite, retirez-les pour les égoutter & éplucher de leurs écailles ; dreſſez ſur le plat ; ſervez deſſus une ſauce faite avec d'excellent beurre manié avec un peu de farine, du bouillon, ſel, gros poivre, le jus d'un citron ; faites lier ſur le feu.

Perche à la Tartare.

Entrée. Ecaillez des moyennes perches, & les fendez par le ventre pour les vuider à forfait, & en ôter la plus groſſe arrête ; applatiſſez-les un peu & le faites mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, une pointe d'ail, baſilic en poudre, perſil, ciboules, champignons hachés ; faites tenir après, le plus que vous pourrez, de leur marinade, & les pannez de mie de pain ; faites-les griller à petit feu, en les arroſant avec le reſtant ; vous les ſervirez ſur une ſauce faite avec du coulis maigre, un morceau de beurre, ſel, gros poivre & un jus de citron.

Perche au court-bouillon.

Rôt ou entrée. Ayez des groſſes perches ; ôtez-en les ouies & la moitié des œufs, paſſez une brochette dans les yeux pour en ficeller la tête ; mettez-les dans un vaiſ-

ſeau juſte à leur grandeur, avec du bouillon & autant de bon vin blanc, du beurre, ſel, gros poivre, ail, clous de girofle, thym, laurier, baſilic, tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais; faites-les cuire, & les ſervez pour rôt ſur une ſerviette après les avoir égouttées. Si vous voulez les ſervir pour entrée, vous les épluchez de leurs écailles, & ſervez deſſus la ſauce que vous jugerez à propos.

Perches à différentes ſauces & ragoûts.

Faites cuire des perches dans un court-bouillon maigre comme les précédentes. Si c'eſt en gras, après les avoir préparées, vous les mettez entre des bardes de lard & de veau, un peu de vin de Champagne, du bon bouillon, le même aſſaiſonnement. La cuiſſon faite, vous les épluchez & dreſſez ſur le plat; ſervez deſſus un ragoût de de queues & coulis d'écreviſſes, ou ragoût de laitances de carpes, ragoût de ris de veau, ou tel autre que vous voudrez, en gras & en maigre; vous pouvez encore les ſervir ſans ragoût, en mettant la ſauce que vous jugerez à propos. Les perches que l'on a deſſervies de la table, on en tire des filets Entrée en gras & en maigre.

pour les ſervir comme on veut avec ſauce ou ragoût.

Perches à la Sainte-Menehould.

Entrée. Ecaillez & vuidez des moyennes perches ; mettez-les dans une caſſerole avec perſil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, échalottes, baſilic, le tout haché très-fin, un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre, muſcade ; couvrez-bien la caſſerole, & les mettez mijotter ſur un très-petit feu juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; ayez ſoin de les retourner de tems en tems, & les mettez refroidir en les ôtant de la caſſerole ; & laiſſez les fines herbes pour y ajouter un pain de beurre manié avec une cuillerée de farine, deux jaunes d'œufs, le jus d'un citron ; faites lier ſur le feu en ſauce bien épaiſſe ; faites tenir toute cette ſauce autour des perches & les pannez de mie de pain ; faites-leur prendre couleur au four, ou deſſous un couvercle de tourtiere ; ſervez-les deſſus telle ſauce que vous jugerez propos.

Perches à l'Angloiſe.

Entrée. Mettez de l'eau dans un poëlon avec une poignée de perſil, un peu de ci-

boule, deux gousses d'ail, trois clous de girofle, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, thym, laurier, basilic, une bonne poignée de sel; faites bouillir une demi-heure; laissez reposer cette saumure & la passez au tamis; mettez-y des perches après les avoir écaillées & vuidées; faites les cuire, & les égouttez pour les servir avec une sauce faite avec capres, anchois hachés & deux jaunes d'œufs durs hachés, un morceau de beurre manié de farine; mouillez avec un filet de vinaigre, quelques cuillerées de bon bouillon, sel, gros poivre, muscade; faites lier sur le feu comme une sauce blanche.

Filets de Perches à l'Italienne.

Hors d'œuvre.

Prenez des Perches de moyenne grosseur que vous faites cuire avec de l'huile, du vin blanc, deux gousses d'ail, toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; étant presque cuites, vous les mettez refroidir, épluchez-les & en tirez tous les filets dans leur entier, & les dressez dans le plat que vous devez servir; faites-les chauffer avec un peu de leur cuisson passée au tamis, égouttez-les & servez dessus une sauce de cette façon: mettez dans une casserole

un peu de beurre, avec tranches d'oignons, zeſtes de racines, deux gouſſes d'ail, quelques champignons; paſſez ſur le feu juſqu'à ce qu'il prenne couleur; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, autant de bouillon, deux cuillerées d'huile, ſel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure, & réduire au point d'une ſauce; dégraiſſez & paſſez au tamis; mettez-y un pain de beurre manié avec un peu de farine, une pincée de perſil blanchi, haché très fin; faites lier ſur le feu.

Matelotte de Perche à l'eau.

Entrée. Faites un roux avec de la farine & du beurre; mouillez avec de l'eau & y mettez une racine de perſil, une carotte, un panais coupé en zeſtes, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier, baſilic; faites bouillir une bonne demiheure, & paſſez au tamis clair; mettez dans cette ſauce de perches, que vous aurez écaillées & vuidées, une anguille coupée par tronçons, ou autres poiſſons, du ſel, un poiſſon d'eau de vie; faites bouillir à grand feu & réduire à courte ſauce; au trois quarts de

la

la cuiſſon vous y mettrez une bonne pincée de perſil en feuilles.

Perches au vin de Champagne.

Otez les ouies & la moitié des œufs à vos perches, & les mettez dans une caſſerole avec une demi-bouteille de vin de Champagne, un peu de bon bouillon, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, trois clous de girofle, du baſilic, peu de ſel, gros poivre, deux cuillerées d'huile; faites cuire; paſſez le fond de la ſauce, & la faite réduire; mettez-y un pain de beurre manié d'un peu de farine, une pincée de perſil blanchi, haché; faites lier ſur le feu; preſſez-y un jus de citron; ſervez ſur les perches après les avoir épluchées de leurs écailles. Entrée.

Perches frites.

Ciſelez ſur les côtés vos perches, après les avoir écaillées & vuidées; faites-les mariner une heure avec le jus d'un citron, ſel, poivre, perſil en branche, deux gouſſes d'ail entieres, & une feuille de laurier; farinez-les & les faites frire d'une couleur dorée. Rôt.

Perches en Fricandeau.

Entrée grande. Mettez dans une casserole de la ruelle de veau coupée en dés, avec un bouquet de toutes sortes de fines herbes, une tranche de jambon, du bon bouillon, quelques champignons entiers; faites bouillir une heure à petit feu; passez au tamis; mettez-y des perches que vous écaillez, vuidez & piquez tout le dessus d'un côté avec du menu lard; ajoutez-y deux verres de vin de Champagne; faites bouillir jusqu'à ce que les perches soient cuites; faites réduire la sauce en glace, pour les glacer comme un fricandeau; vous les servirez avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

DE LA LOTTE.

La lotte ou barbotte est un petit poisson d'eau douce, très-estimé, qui ressemble assez à l'anguille, à cette différence qu'elle est de beaucoup plus courte, puisqu'il est rare qu'elle ait un pied de long; du reste, elle lui ressemble par sa couleur; sa peau glissante est cependant différente, car celle de l'anguille se détache de la chair, & la lotte, il ne faut que la limonner.

Lottes à l'Italienne.

Limonnez vos lottes en les mettant en vie dans une eau chaude; quand elles commencent à frémir, remuez les jusqu'à ce qu'elles commencent à quitter le limon, que vous les retirez, & passez légérement le couteau dessus pour l'ôter; lavez-les à l'eau fraiche, après les avoir vuidées & coupé les nageoires; ôtez l'amer des foies, & vous en servez comme d'un morceau délicat; mettez les lottes dans une casserole avec deux verres de bon vin de Champagne, un verre d'huile, deux gousses d'ail piquées chacune d'un clou de girofle, un peu de coulis maigre, zestes de carottes, panais, un peu de basilic, la moitié d'une feuille de laurier, deux oignons en tranches, sel, gros poivre; faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que les lottes soient cuites; vous les retirez pour les dresser sur le plat; dégraissez la sauce & la passez au tamis; faites la réduire & servez dessus. Entrée.

Lottes de plusieurs façons.

Limonnez vos lottes de la même façon que les précédentes; essuyez-les & les farinez; faites-les frire & les servez sur Rôt ou entrée.

une ſerviette pour un plat de rôt; étant frites, vous pouvez les ſervir pour entrée avec telle ſauce ou ragoût que vous jugerez à propos : elles ſe ſervent auſſi grillées; vous les faites mariner avec de l'huile, ſel, poivre, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, une feuille de laurier, tranches d'oignons, le tout ſans être haché; faites-les griller en les arroſant de leur marinade, & les ſervez avec la ſauce que vous voulez.

Lottes à la Sainte-Menehould.

Entrée. Ayez des lottes d'une bonne groſſeur que vous limonnez; faites bouillir une demi-heure un demi-ſetier de vin blanc avec autant de bouillon; un bon morceau de beurre manié avec un peu de farine, ſel, poivre, trois clous de girofle, thym, laurier, baſilic, zeſtes de carottes, panais, tranches d'oignons; enſuite vous y mettez les lottes pour les faire cuire à petit feu; mettez-les refroidir & les trempez dans le gras de leur cuiſſon pour les panner de mies de pain; faites-leur prendre couleur ſur le gril; ſervez-les à ſec & une rémoulade dans une ſauciere.

Lottes à la Veſtale.

Entrée graſſe. Coupez la tête des lottes & les vui-

dez; après les avoir limonnées, laiſſez les foies; faites-les cuire entre des bardes de lard; deux verres de vin blanc, ſel, poivre, un bouquet; mettez dans une caſſerole deux pains de beurre, des champignons, un ris de veau blanchi, coupé en gros filets; quelques foies gras; un bouquet; paſſez le tout ſur le feu; ſingez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon, ſel, gros poivre; faites cuire & réduire à courte ſauce; dégraiſſez légérement; mettez-y une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés avec un anchois haché, un peu de muſcade & de la crême; faites lier ſur le feu; preſſez-y un jus de citron; ſervez ſur les lottes.

Lottes à la Chartreuſe.

Faites bouillir & réduire au point d'une ſauce trois ou quatre cuillerées de coulis, un verre vin de Champagne, autant de bon bouillon; mettez dans un plat des lottes, après les avoir limonnées & vuidées; laiſſez les foies, avec deux pains de beurre manié avec perſil, ciboules, deux échalottes, baſilic, champignons, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre; laiſſez-les mi- Entrée.

jotter jusqu'à ce qu'elles soient cuites; dressez-les sur le plat que vous devez servir; mettez les fines herbes & le beurre dans la sauce; faites bouillir pour dégraisser; servez sur les lottes.

Lottes à la Cressi.

Entrée grasse.

Mettez dans une casserole une douzaine de petits oignons blancs, blanchis un quart-d'heure à l'eau bouillante, un morceau de beurre, une douzai-d'ailerons de poularde, un ris de veau coupé en gros dés, un bouquet; passez-les sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du du coulis, un peu de consommé, sel, gros poivre; faites bouillir; à la moitié de la cuisson vous y mettrez trois ou quatre belles lottes, limonnées & vuidées; laissez les foies; ajoutez-y quelques laitances de carpes; rachevez la cuisson, & réduisez au point qu'il faut; coupez des mies de pain en rôties de la longueur de vos lottes; passez-les sur le feu avec du bon beurre, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur dorée; égouttez-les sur un linge; dressez vos lottes sur chaque rôtie de pain, le ragoût autour; arrosez avec la sauce finie de bon goût & un jus de citron: étant

préparées de cette façon, pour le mieux, vous n'y mettez point de coulis ; en finissant, vous laissez réduire la sauce & y mettez des queues & un coulis d'écrevisses.

Lottes glacées, sauce à la Carpe.

Coupez très-mince des tranches de veau & une tranche de jambon, & les mettez dans une casserole avec un bouquet de fines herbes ; faites suer & mouiller avec un verre de vin de Champagne, du bon bouillon ; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le veau soit cuit, ensuite vous y mettez des belles lottes que vous aurez limonnées & vuidées ; laissez le foie, & piquez tout un côté avec du menu lard ; laissez-les cuire à petit feu, passez la sauce au tamis de soie, après l'avoir dégraissée ; faites-la réduire en glace, pour en glacer tout le dessus des lottes ; servez dessous une sauce à la carpe. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, page 141, tom. I. Entrée grasse.

Lottes à la Poële.

Limonnez vos lottes & les vuidez ; ôtez l'amer des foies & les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, persil, ciboules, deux échalottes, truf- Entrée.

ses, champignons, le tout haché très-fin, basilic en poudre, le jus d'un citron ; faites-les cuire sur une cendre chaude; la cuisson faite, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs délayés avec du bouillon de poisson, sel, gros poivre; faites lier sans bouillir.

Lottes au Citron.

Entrée. Faites une petite saumure avec de l'eau, du sel, persil, ciboules ; une gousse d'ail, deux échalottes, tranches d'oignons, zestes de racines, thym, laurier, basilic; faites bouillir une demi-heure & la passez au tamis pour la tirer au clair; mettez-y cuire des lottes, après les avoir appropriées, & les servirez avec une sauce que vous faites en mettant dans une casserole trois pains de beurre, une pincée de farine, peu de sel, gros poivre, le jus de la moitié d'un citron, & deux ou trois tranches de citron, la peau & les pepins ôtés, un peu de jus d'oignons & du bouillon de poisson; faites lier sur le feu.

Lottes en ragoûts.

Entrée grasse. Mettez dans une casserole un pain de beurre, un ris de veau blanchi, coupé

en gros dés, deux ou trois truffes en tranches, des champignons, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes; paſſez-les ſur le feu; ſingez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, autant de bon bouillon; faites bouillir, & au trois quarts de la cuiſſon vous y mettez des lottes avec leurs foies, quelques cuillerées de coulis, ſel, gros poivre; faites bouillir & réduire à courte ſauce; ôtez le jambon & le bouquet; en ſervant preſſez-y un jus de citron.

Lottes à la Provençale.

Faites une ſauce avec deux ou trois cuillerées d'huile que vous mettez dans une caſſerole avec zeſtes de carottes, panais, tranches d'oignons, trois gouſſes d'ail, perſil, ciboules, deux échalottes, thym, laurier, baſilic, champignons, trois clous de girofle; paſſez le tout ſur le feu; ſingez & mouillez avec du jus d'oignons, deux verres de vin de Champagne, une demi poignée de coriandre, un peu de bouillon de poiſſon; faites-la bouillir une demi-heure & réduire au point d'une ſauce; paſſez-la au tamis & y mettez deux anchois hachés, capres fines entieres, peu de ſel, gros Entrée.

poivre, un jus de citron; servez cette sauce sur des lottes que vous aurez limonnées, vuidées, farinées & fait frire dans de l'huile.

Lottes au court-bouillon.

Rôt ou Entrée. Limonnez les lottes & les vuidez, ôtez l'amer des foies; faites un court-bouillon avec une chopine de vin blanc, un peu d'eau, un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules, une gousse d'ail, zestes de racines, tranches d'oignons, clous de girofle; faites bouillir une demi-heure, ensuite vous y mettrez les lottes pour les faire cuire. Si elles sont grosses vous les servirez sur une serviette garnie de persil verd pour un plat de rôt; les moyennes & les petites, vous les essuyez avec un linge, de leur court-bouillon, & les dressez sur le plat pour les servir avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos.

DES TENCHES.

Tenches à la Poulette.

Entrée. Limonnez les tenches à l'eau bouillante en les y mettant toute en vie, & les couvrez promptement pour qu'elles

ne vous fassent pas rejaillir de l'eau, retirez-les un instant après pour en enlever toutes les écailles sans écorcher la peau ; vous commencez par le côté de la tête allant vers la queue ; vuidez-les & leur coupez les nageoires & la tête ; lavez-les à l'eau fraiche, & les coupez par morceaux ; passez sur le feu des champignons avec un morceau de beurre, un bouquet ; singez & mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon ; mettez-y les tenches & faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; assaisonnez de sel, gros poivre. La cuisson faite, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec du bouillon ou de la crême, un peu de muscade, une pincée de persil blanchi, haché très-fin ; faites lier sans bouillir ; pressez-y un jus de citron en servant.

Tenche au Pontife.

Limonnez deux grosses tenches ; fendez-les par le dos pour les vuider, & en ôter toutes les arrêtes ; ôtez une partie de la chair ; qu'il ne reste presque que la peau ; faites-en une farce avec de la mie de pain que vous aurez fait dessécher avec deux verres de vin de Cham- Entrée. grasse.

pagne, lard rapé, tettine de veau, persil, ciboules, échalottes, champignons, un peu de basilic, sel, gros poivre; liez de jaunes d'œufs; remplissez les tenches avec cette farce, & les cousez pour qu'elles paroissent entieres; arrosez-les avec du lard fondu & les pannez de mies de pain; faites-les cuire au four ou dessous un couvercle de tourtiere, dans un plat foncé de bardes de lard; étant cuites à propos, & d'une belle couleur dorée, vous servez dessous une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire à l'article des sauces, pag. 148, tom. I.

Tenches en Ragoûts.

Entrée grasse. Mettez dans une casserole un ris de veau blanchi, coupé en quatre, une tranche de jambon, des champignons, un pain de beurre, des crêtes à moitié cuites dans un blanc, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic; passez le tout sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bouillon, & du coulis assaisonné de sel, gros poivre; à moitié de la cuisson vous y mettrez deux grosses tenches coupées en gros tronçons; rachevez la cuisson, & faites réduire à

courte sauce ; dégraissez & ôtez le bouquet & le jambon ; en servant pressez-y un jus de citron.

Tenches à la Vestale.

Faites blanchir une douzaine de petits oignons blancs jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits, & les mettez dans une casserole avec deux pains de beurre, des champignons, un bouquet de persil, ciboules, deux échalottes, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, deux tenches coupées par morceaux ; passez sur le feu; singez & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, du bon bouillon, qui ne soit pas coloré, sel, gros poivre ; faites bouillir & réduire à courte sauce ; mettez-y un anchois haché, des capres fines entieres, une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême ; faites lier sur le feu sans bouillir ; mettez-y un jus de citron ; servez garnie de mies de pain ; passez sur le feu avec du beurre sans être colorée. Entrée.

Tenches à la Bonne-Femme.

Ayez des tenches limonnées & vuidées ; mettez-les entieres dans une casserole avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, rocamboles, un peu de basilic, Entrée.

le tout haché très-fin ; un verre de vin blanc ; faites mijotter sur le feu & les retournez de temps en temps ; assaisonnez de sel, gros poivre. La cuisson faite, mettez-y gros comme une noix de beurre manié avec un peu de farine ; faites lier sur le feu en les remuant légérement ; en servant mettez-y un filet de verjus.

Tenches à la Ravigotte.

Entrée. Limonnez vos tenches ; coupez-leur le bout de la queue & les nageoires ; fendez-les par le dos pour les vuider & ôter toutes les grosses arrêtes ; prenez une partie de la chair avec de la chair de carpe pour en faire une farce avec de la mie de pain passée avec de la crême, persil, ciboules, échalottes, sel, gros poivre, du beurre, & liez de jaunes d'œufs ; farcissez les tenches & les cousez ; arrosez le dessus avec du beurre pour les panner de mies de pain ; faites-les cuire au four sur un plat foncé de beurre, arrosez légérement le dessus de la mie de pain pour qu'elle ne prenne point trop de couleur. Vous servirez dessous une sauce à la ravigotte. Vous trouverez la façon de la faire, tom. I. pag. 135.

Tenches au Monarque.

Farcissez vos tenches de la même façon que les précédentes ; cousez-les & les trempez dans de l'œuf pour les faire frire dans une friture neuve ; qu'elles restent d'une couleur pâle ; ôtez les ficelles & les essuyez bien avec un linge ; servez dessus un ragoût de cette façon ; mettez dans une casserole deux culs d'artichaux cuits à moitié dans de l'eau, & coupés en plusieurs morceaux, des champignons, deux pains de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic ; passez sur le feu ; singez & mouillez avec un verre de vin de Champagne, du coulis maigre, sel, gros poivre ; à moitié de la cuisson vous y mettrez des laitances de carpes que vous aurez fait blanchir, des queues d'écrevisses ; rachevez la cuisson ; dégraissez ; en servant un jus de citron. Entrée.

Tenches de plusieurs façons.

Limonnez vos tenches, & les vuidez par les ouies ; mettez dans le corps un morceau de beurre manié avec du sel, gros poivre, persil, ciboules ; faites les mariner avec de l'huile, sel, gros poi- Rôt & Entrée.

vre, persil, ciboules, une gousse d'ail, deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier; une heure après vous pressez les fines herbes, & faites griller les tenches en les arrosant avec leur marinade, & les servez avec la sauce que vous jugez à propos; vous pouvez les servir pour un plat de rôt quand elles sont grosses, pour lors vous ne les écaillez point; après les avoir vuidées & nettoyées, vous les faites cuire, avec vin blanc, un morceau de beurre, zestes de racines, tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, clous de girofle, thym, laurier, basilic, un peu d'eau, sel, gros poivre. La cuisson faite, vous les égouttez & les servez sur une serviette garnies de persil vert; vous les servez aussi pour rôt en les faisant frire. Pour cet effet, vous les limonnez & les fendez par le dos pour les vuider & leur couper la tête; avant que de les fariner, vous les marinez avec le jus d'un citron & du sel fin; faites-les frire d'une belle couleur dorée; servez sur une serviette.

Tenches à l'Italienne.

Entrée. Coupez la tête en vives à vos tenches, le bout de la queue & les nageoi-

res ; après les avoir limonnées & vuidées, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'huile, sel gros poivre, un peu d'ail écrasé, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché très-fin, deux tranches de citron, les pepins & la peau ôtée, deux verres de vin de Champagne & du coulis maigre ; faites cuire à petit feu ; sur la fin dégraissez & ôtez le citron ; poussez à grand feu pour faire réduire au point d'une sauce courte & un peu liée.

DE LA TRUITE.

La truite saumonnée, qui est la plus grosse, a la chair rougeâtre, ferme, & d'un goût excellent ; elle est supérieure en bonté à la blanche ; l'une & l'autre ont de petites taches rouges sur la peau & se préparent de la même façon.

Truites aux fines herbes.

Ayez une moyenne truite que vous écaillez & vuidez par les ouies ; faites entrer dans le corps, par les ouies, un morceau de beurre mêlé avec sel, poivre, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; mettez-la mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, champignons, une pointe Entrée.

d'ail, persil, ciboules, le tout haché très-fin; enveloppez la truite dans deux feuilles de papier bien beurrées avec toute sa marinade, & la faites cuire sur le gril à petit feu, ou au four d'une chaleur modérée; faites bouillir quelques cuillerées de coulis, autant de bouillon de poisson, deux verres de vin de Champagne, le tout ensemble, & réduire au point d'une sauce; la truite étant cuite, vous l'ôtez du papier & ramassez avec le couteau toutes les fines herbes qui tiennent après pour les mettre dans la sauce & la servir sur la truite, après l'avoir fait bouillir un bouillon pour la dégraisser.

Truite à l'Allemande.

Grosse entrée. Prenez une grosse truite que vous écaillez & vuidez par les ouies; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre mêlé avec persil, ciboules, une pointe d'ail, champignons, deux échalottes, du basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; mettez la truite dans une poissonniere juste à sa grandeur, avec une carotte, un panais, un oignon piqué de trois clous de girofle; mouillez avec deux tiers de vin blanc & un tiers de vin rouge il

faut qu'il y en ait aſſez pour qu'il paſſe de deux doigts pardeſſus le poiſſon ; mettez-le ſur un grand feu ; quand il bouillira fort vous y mettrez le feu avec du papier, & le laiſſerez bouillir juſqu'à ce qu'il s'éteigne de lui même ou qu'il ſoit réduit preſque au point d'une ſauce ; ôtez les racines & l'oignon ; mettez-y un bon morceau de bon beurre, que vous remuez avec la ſauce ſur le feu pour la faire lier ; finiſſez-la d'un bon goût pour la ſervir ſur la truite.

Truites au bleu.

N'écaillez point la truite ; il faut la vuider par les ouies & la laver ; mettez-la ſur un plat & verſez deſſus un ou deux verres de vinaigre tout bouillant, ſuivant la grandeur de votre poiſſon ; enveloppez-la avec un linge blanc & la mettez dans une poiſſonniere juſte à ſa grandeur avec un bon morceau de beurre, tranches d'oignons, zeſtes de carottes & panais, une gouſſe d'ail piqué de deux ou trois clous de girofle, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, ſel, poivre, une pinte de vin rouge, & du bouillon ou de l'eau ; faites cuire à moyen feu. La cuiſſon faite, vous la tenez chaudement & la laiſſez repo- Rôt.

ſer quelques tems dans ſon court-bouil-lon pour qu'elle prenne plus de goût ; après l'avoir égouttée vous la dreſſez ſur une ſerviette, & garniſſez de perſil verd, ſi vous voulez.

Filets de Truites au citron.

Hors-d'œuvre. Prenez des filets de truites cuits, de ceux que l'on aura deſſervis de la table, & les coupez proprement pour les arranger ſur le plat que vous devez ſervir ; couvrez-les & les faites chauffer ſur un peu de cendre chaude. S'ils ont rendu de l'eau vous les égouttez & ſervez deſſus une ſauce faite avec un bon morceau de bon beurre manié d'un peu de farine ; mouillez avec du coulis, la moitié d'un citron coupé en tranches, les pepins & la peau ôtés, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu ; ôtez les tranches de citron & les preſſez dans la ſauce.

Truites à la Chartreuſe.

Entrée. Coupez des moyennes truites par morceaux, après les avoir écaillées & vuidées, & les mettez cuire avec quelques tranches de citron, du bouillon, ſel, gros poivre ; faites bouillir dans une caſſerole un morceau de beurre manié avec de la mie de pain bien fine,

persil, ciboules, champignons, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon de poisson. La sauce étant finie, vous dressez les truites dans le plat que vous devez servir; pressez-y dessus le jus d'une orange; arrosez avec la sauce & saupoudrez légérement avec de la chapelure de pain très-fine.

Truites à la Perigord.

Ecaillez & vuidez par les ouies une belle truite; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre ou du lard rapé, mêlé avec des truffes hachées, sel, gros poivre; faites-la cuire entre des bardes de lard, tranches de veau & de jambon; mouillez avec du vin & du bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de fines herbes; coupez des truffes en tranches & les mettez cuire avec un peu de la braise de la truite; n'en mettez que ce qu'il faut pour qu'il n'y ait point trop de sel, du bon coulis; faites cuire & réduire en ragoût un peu lié; égouttez la truite pour la dresser sur le plat; servez dessus le ragoût de truffes.

Entrée grasse.

Truites glacées.

Grosse Entrée grasse. Ecaillez une grosse truite & la vuidez par les ouies, remplissez-la avec un ragoût de ris de veau, foies gras, champignons, truffes, fini de bon goût, & courte sauce; piquez-la sur un côté avec du menu lard, & la faites cuire entre des bardes de lard, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, vin blanc & bon bouillon. La cuisson faite à propos, vous l'égouttez & glacez tout le dessus qui est piqué avec une glace de veau, que vous étendez légérement avec des plumes bien propres. Vous servirez dessous la sauce, ou le ragoût que vous jugerez à propos.

Filets de Truites de différentes façons.

Hors-d'œuvre. Prenez une truite de moyenne grosseur que vous écaillez & vuidez; levez la chair par filets de la grosseur que vous voulez; mettez les mariner une demi-heure avec le jus d'un citron & du sel fin, ou une marinade ordinaire; essuyez-les & les farinez pour les faire frire; dressez sur le plat que vous devez servir; mettez dessus la sauce que vous voudrez, ou un ragoût en gras & en maigre.

Truites à la Gendarme.

Ciſelez vos truites ſur le dos, après les avoir écaillées & vuidées ; faites entrer dans le corps un morceau de beurre, mêlé avec ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées, baſilic comme en poudre ; faites-les mariner avec un peu d'huile, ſel, gros poivre, & les faites griller en les arroſant avec leur marinade. Vous les ſervirez avec la ſauce que vous voudrez. Entrée.

Truites au four.

Mettez dans le corps des truites, après les avoir écaillées & vuidées, un morceau de beurre manié avec toutes ſortes de fines herbes, ſel, gros poivre, faites-les mariner avec de l'huile, ſel, gros poivre, champignons, une pointe d'ail, perſil, ciboules, un peu de baſilic, le tout haché très-fin; faites tenir après le plus de marinade que vous pourrez, & les pannez avec de la mie de pain ; arroſez légérement le deſſus de la mie de pain avec le reſtant de la marinade, & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir ; faites les cuire au four ; étant d'une belle couleur, vous les ſervez ſans ſauce ; preſſez-y par-tout un jus de citron. Entrée.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Hors-d'œuvre. Levez vos truites par filets le plus gros que vous pourrez, & coupés également ; arrangez-les dans une casserole & y mettez trois verres de vin de Champagne, un morceau de beurre manié d'une bonne pincée de farine, sel, gros poivre, des truffes coupées en filets, du persil haché, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, un peu de basilic, un verre de bouillon de poisson; faites-les cuire à grand feu & réduire à courte sauce; ôtez-le bouquet; servez, cuit à propos; il ne faut les mettre au feu qu'un quart d'heure avant que de les servir.

DU BARBILLON, GOUJON ET GRENOUILLES.

Du Barbillon.

Entrée. Le barbillon, après l'avoir écaillé, vuidé & lavé, vous le faites cuire dans un court-bouillon, comme les autres poissons, & le servez avec une sauce au capres, ou celle que vous voulez; vous pouvez aussi le servir en étuvée com-

me

me la carpe; si vous voulez le faire griller vous le faites mariner avec de l'huile, sel, poivre, & fines herbes, & le servez avec différentes sauces.

Des Grenouilles.

Hors-d'œuvre ou Entre-mets.

Coupez les pattes & le corps à vos grenouilles & les faites blanchir un instant; retirez-les à l'eau fraiche & les égouttez pour les mettre dans une casserole avec des champignons, un bouquet de fines herbes, un morceau de beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez moitié vin blanc & moitié bouillon; assaisonnez de sel, gros poivre; laissez cuire & réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec de la crême; faites lier sans bouillir; pressez-y un jus de citron en servant; garnissez les bords du plat avec des croutons frits. Vous pouvez mettre dans la liaison, si vous voulez, un peu de persil blanchi, haché. Les grenouilles se servent aussi *frites*, après les avoir préparés comme ci-dessus, & fait blanchir; vous les mettez mariner avec sel, poivre, de l'eau, du vinaigre, persil, ciboules, ail, échalottes, thym, laurier, basilic, clous de girofle, le tout entier; après les avoir

égouttées & bien essuyées, vous les farinez & faites frire ; pour le mieux, trempez les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, du vin blanc, & du sel, & les faites frire d'une couleur dorée.

DES GOUJONS.

Matelottes de Goujons.

Entrée. Ecaillez & vuidez vos goujons ; arrangez-les sur le plat que vous devez servir, en les assaisonnant dessus & dessous avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; sel, gros poivre, un demi-setier de vin blanc ; faites cuire à grand feu & réduire à courte sauce ; servez, les bords du plat bien essuyés ; pressez-y un jus de citron.

Goujons à l'Angloise.

Entrée. Mettez dans une casserole une chopine d'eau avec suffisamment de sel pour qu'il domine, une gousse d'ail, trois clous de girofle, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, persil, ciboules, du basilic ; faites bouillir une demi-heure & réduire à moitié ; passez cette sauce au tamis & la tirez au clair ;

mettez-y des goujons écaillés & vuidés, & une demi-cuillerée d'huile; faites cuire & réduire à courte ſauce; en ſervant preſſez-y un jus de citron. Les goujons ſe ſervent auſſi frits; après les avoir écaillés, vuidés & eſſuyés, vous les farinez, & faites frire; ſervez pour un petit plat de rôt.

DU SAUMON.

Le ſaumon eſt un gros & excellent poiſſon de mer, qui ſe trouve ſouvent dans les rivieres, ce qui le rend d'un meilleur goût que celui qui ſe prend dans la mer, parce qu'ayant reſté quelque tems dans l'eau douce, il en eſt plus gras: on en trouve dans la Seine, la Loire, & beaucoup plus dans la Garonne. On en ſale pour le conſerver; celui qui eſt frais eſt beaucoup ſupérieur en bonté.

Saumon au court-bouillon.

Ayez un ſaumon, que vous vuidez par les ouies ſans l'écailler, ou un morceau tel que vous l'aurez; enveloppez-le dans un linge; s'il n'eſt pas gros, vous ne faites que le ficeller, & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, & le faites cuire avec un morceau Rôt.

de beurre, du bouillon maigre, & moitié vin rouge; ſel, gros poivre, un bouquet de perſil, ciboules, une pointe d'ail, thym, laurier, baſilic, clous de girofle, zeſtes de carottes, panais, tranches d'oignons. La cuiſſon faite, ſervez-le ſur une ſerviette & des ſauces dans des ſaucieres.

Saumon aux Ecreviſſes en gras & en maigre.

Entrée. En maigre vous écaillez le ſaumon & le faites cuire dans un court-bouillon comme le précédent, & ſervirez deſſus un ragoût de queues & coulis d'écreviſſes; en gras, foncez un vaiſſeau proportionné à la grandeur de ce que vous avez de ſaumon, avec des tranches de veau & de jambon; mettez le deſſus & le couvrez de bardes de lard, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes, clous de girofle, ſel, gros poivre, zeſtes de racines, oignons; faites ſuer, & mouillez moitié vin blanc & moitié bon bouillon; achevez la cuiſſon, & le ſervez avec un ragoût gras de queues & coulis d'écreviſſes. Vous trouverez la façon de les faire l'un & l'autre à l'article des ragoûts, page 8 de ce volume.

Saumon accompagné.

Prenez une hure de ſaumon forte, ou un ſaumon entier ; écaillez-le & le vuidez par les ouies ; faites entrer dans le corps un bon morceau de beurre manié avec peu de ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons hachés ; faites-le cuire enveloppé de bardes de lard & d'une ſerviette ſur des tranches de veau & de jambon ; faites ſuer une demi-heure, & mouillez moitié bouillon, & moitié vin de Champagne, ſel, gros poivre, zeſtes de racines & tranches d'oignons, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes. La cuiſſon faite, vous le dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir, & mettez autour des groſſes écreviſſes cuites dans un peu de conſommé & du vin de Champagne, des aîlerons de dindons glacés, & ſur le ſaumon vous dreſſez deſſus un ſalpiquon bien fini, & aſſaiſonné de bon goût. Vous trouverez la façon de le faire au commencement de ce volume. Entrée graſſe.

Saumon aux fines herbes.

Foncez le plat que vous devez ſervir avec du bon beurre, perſil, ciboules, échalottes, une pointe d'ail, champi- Entrée.

gnons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; arrangez dessus deux dardes de saumon frais; assaisonnez dessus comme dessous; pannez de mies de pain, & sur la mie de pain remettez-y des petits morceaux de beurre gros comme des pois, proche les uns des autres; faites cuire sur un petit feu & un couvercle de tourtiere. La cuisson faite, penchez le plat pour en égoutter le beurre; servez dessous une sauce claire à l'Italienne, finie de bon goût.

Saumon en Fricandeau.

Entrée grasse. Ayez une ou deux dardes de saumon frais; piquez-en tout le dessus avec du menu lard, & les mettez dans une casserole juste à leur grandeur, que vous aurez foncée avec des tranches de veau & une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes, clous de girofle, une pointe d'ail, zestes de racines, tranches d'oignons; faites suer sur un petit feu & mouillez avec du vin blanc, peu de bouillon, sel, gros poivre; faites cuire à petit feu. La cuisson faite, vous le tirez en douceur pour ne le point rompre; glacez-en tout le dessus avec une glace de veau, en la mettant sur le lard

avec des plumes; servez avec une bonne sauce, comme à l'Italienne, à l'Espagnole, ou au Pontife.

Saumon à la Bonne-Femme.

Faites mariner du saumon coupé en tranche ou darde avec sel, gros poivre, de l'huile, & le faites griller en l'arrosant avec le restant de sa marinade; ensuite vous le mettez dans le plat que vous devez servir, avec un pain de beurre, quelques cuillerées de bon bouillon, persil, ciboules, champignons, deux échalottes, le tout haché très-fin; faites mijotter un bon quart d'heure; en servant, pressez y le jus de la moitié d'un citron. Le saumon que l'on aura dessservi de la table, & que l'on veut ressservir, on le coupe proprement par filets; vous l'arrangez sur le plat que vous devez servir, en l'assaisonnant de la même façon, & le servez de même. Entrée.

Saumon grillé à différentes sauces.

Prenez du saumon frais, coupé en tranche, & le faites mariner une heure avec un peu d'huile, sel, gros poivre, une gousse d'ail piquée de deux clous de girofle, une feuille de laurier, persil, ciboules, le tout entier; après vous Entrée.

preſſez les fines herbes ſur le ſaumon & le mettez griller en l'arroſant avec le reſte de ſa marinade. La cuiſſon faite, vous le ſervez avec une ſauce au capres, ſauce à l'Italienne, à l'Eſpagnole, à la carpe; celle que vous voulez en gras & en maigre.

Saumon frit.

Entrée. Coupez votre ſaumon en filets de la grandeur que vous voulez, & les mettez une heure dans une marinade un peu tiede, faite avec un morceau de beurre manié d'une pincée de farine, quelques cuillerées de vinaigre, les deux tiers d'eau, ſel, poivre, zeſtes de racines, tranches d'oignons, une gouſſe d'ail, trois clous de girofle, perſil, ciboules, échalottes, thym, laurier, baſilic; après vous les égouttez, farinez & faites frire; ſervez garni de perſil frit.

Filets de Saumon à l'Italienne.

Entrée ou hors d'œuvre. Levez votre ſaumon par filets de largeur d'un bon pouce, & les mettez mariner environ deux heures avec quelques pains de beurre que vous faites fondre; ſel, gros poivre, champignons, truffes, ſi vous en avez, perſil, cibou-

les, échalottes, une pointe d'ail, basilic, le tout haché très-fin ; un quart d'heure avant que de servir, vous arrangez tous vos filets sur un grand plat d'argent ou une casserole ronde, sans être les uns sur les autres, avec toute leur marinade, & les mettez sur un bon feu, à mesure qu'elles cuisent d'un côté vous les retournez de l'autre ; il ne faut qu'un coup de feu ; arrangez-les sur le plat que vous devez servir ; mettez un peu de coulis dans la casserole de la cuisson, avec un verre de vin de Champagne ; faites bouillir pour dégraisser ; pressez-y un jus de citron ; servez sur les filets.

Saumon en hatelet.

Coupez votre saumon en morceaux quarrés de la grosseur du pouce, & les maniez avec un bon morceau de beurre, un jaune d'œuf crud, sel, gros poivre, champignons, un peu de basilic, deux échalottes, persil, ciboules, le tout haché très-fin ; embrochez le tout dans des petits hatelets ; faite tenir l'assaisonnement après, & les pannez de mies de pain ; faites-les cuire sur le gril en les arrosant légérement avec un peu d'huile ; quand ils seront d'une belle couleur

Hors-d'œuvre.

dorée vous les servez à sec & une sau-dans une sauciere, comme à la ravigotte, remoulade ou autre: si vous voulez les servir frits, vous les préparez de même; avant que de les panner vous les trempez dans de l'œuf battu & les faites frire.

Hure de Saumon à différentes Sauces & Ragoûts.

Entrée. Ayez une belle hure de saumon que vous écaillez; lavez, après avoir ôté les ouies; en gras, vous la faites cuire entre des bardes de lard, tranches de veau, vin blanc, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, & en maigre, faites-la cuire moitié bouillon de poisson, & moitié vin blanc, zestes de racines, tranches d'oignons, un bon morceau de beurre, toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre. La cuisson faite, vous l'égouttez & la dressez sur le plat pour servir dessus telle sauce ou ragoût que vous jugez à propos, en gras & en maigre.

Darde de Saumon à la Choisi.

Entrée grasse. Ayez une darde d'un gros saumon coupée épaisse; lardez-la en travers avec des filets de jambon & des gros

lardons de lard ; passez-la sur le feu avec du lard fondu, persil ciboules & truffes, hachés ; sel, gros poivre ; foncez une casserole avec des tranches de veau ; mettez le saumon dessus avec son assaisonnement ; couvrez de bardes de lard ; faites suer sur un petit feu ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne ; rachevez-la cuisson sur de la cendre chaude ; passez le fond de la sauce & la dégraissez ; mettez y un peu de coulis & des œufs d'écrevisses, deux cuillerées de consommé ; faites bouillir quelques bouillons & réduire au point d'une sauce ; mettez-y un jus de citron ; servez dessus le saumon.

Caisses de Saumon fumé.

Faites sept ou huit petites caisses de papier en quarré, de grandeur de deux bons pouces ; ayez du saumon fumé, coupé en filets émincés que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour les faire revenir ; après les avoir égouttés vous les mêlez avec du bon beurre, gros poivre, point de sel, champignons, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin ; mettez le saumon dans les petites caisses ; pannez le des- Hors-d'œuvre.

ſus avec de la chapelure de pain très-fine, & quelques gouttes d'huile par-deſſus; faites cuire feu; ſur un petit en ſervant preſſez y un jus de citron ou d'orange.

Saumon ſalé à la Hollandoiſe.

Hors-d'œuvre. Prenez du ſaumon deſſalé à propos; & lui faites faire un bouillon dans l'eau, mettez-le égoutter & le levez par feuillets; faites une ſauce avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, du gros poivre, une demi-gouſſe d'ail écraſé très-fin, une bonne pincée de perſil haché, mouillez avec de la crême; faites lier ſur le feu; que la ſauce ſoit un peu épaiſſe; mettez-y les filets de ſaumon & les dreſſez ſur le plat que vous devez ſervir; pannez le deſſus de mies de pain, & de petits morceaux de beurre ſur la mie; faites prendre couleur au four ou deſſous un couvercle de tourtiere.

Salade de Saumon ſalé & autres façons.

Hors-d'œuvre. Il faut deux ou trois jours pour deſſaler le ſaumon, ſuivant qu'il eſt gros, en le changeant d'eau pluſieurs fois le jours. Obſervez de le manier très-peu

quand il est dans l'eau, parce que cela l'empêche de revenir; lorsqu'il est dessalé à propos vous le faites bouillir deux bouillons à grande eau & l'égouttez; étant froid vous le dressez dans le plat que vous devez servir, & mettez tout autour toutes sortes de fournitures de salade, huile, vinaigre, & gros poivre. Etant cuit & égoutté de cette façon, vous le servez avec une sauce au beurre, capres & anchois, très-douce, ou autres sauce au beurre & fines herbes.

DE L'ESTURGEON.

Esturgeon au court-bouillon.

Faites cuire votre esturgeon dans un court bouillon ordinaire, avec beurre, bouillon, vinaigre, vin blanc, toutes sortes de fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons, sel, gros poivre; vous en mettrez la quantité qu'il faudra suivant la grosseur de votre morceau de poisson; s'il étoit entier, après l'avoir vuidé & lavé vous lui mettez dans le corps un gros morceau de beurre manié avec sel, poivre, & toutes sortes de fines herbes. La cuisson faite, vous le servez sur une serviette garni de persil verd. Rôt.

Esturgeon à différentes sauces en gras & en maigre.

Entrée. En gras vous lardez l'esturgeon avec du lard & du jambon & le faites cuire entre des bardes de lard, tranches de veau, vin blanc, bon bouillon, bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, poivre; en maigre vous le lardez d'anchois & le faites cuire avec vin blanc, un bon morceau de beurre, un peu de bouillon & bon assaisonnement; faites le cuire à petit feu; vous le servez avec telle sauce ou ragoût en gras & en maigre que vous jugez à propos.

Esturgeon à la broche en gras & en maigre.

Entrée. Lardez votre esturgeon avec du lard & du jambon, & en maigre avec de l'anguille & anchois; mettez du beurre dans une casserole, avec persil, ciboules, une gousse d'ail, thym, laurier, basilic, échalottes, quelques verres de vin blanc; faites bouillir un quart-d'heure à petit feu; embrochez l'esturgeon, & en cuisant vous l'arrosez avec le vin & le beurre que vous aurez fait bouillir. La cuisson faite, vous le servez avec une sauce relevée d'acide, en gras ou en maigre, ou tel ragoût que vous jugerez à propos.

Esturgeon à la Mayence.

Lardez votre esturgeon avec du jambon nouveau, moitié gras & moitié maigre; enveloppez-le de lard & de papier pour le faire cuire à la broche; vous le servirez avec une sauce que vous faites en mettant suer des tranches de veau, une tranche de jambon, zestes de racines, tranches d'oignons, deux échalottes, une gousse d'ail, deux clous de girofle, quand il commence à s'attacher, mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne, quelques cuillerées de coulis, peu de sel, gros poivre; faites bouillir une heure & réduire au point d'une sauce; passez au tamis; dégraissez; pressez-y un jus de citron, en servant sur l'esturgeon. Entrée grasse.

Esturgeon à la Bonne-Femme.

Prenez une tranche d'esturgeon que vous faites mariner avec toutes sortes de fines herbes, de l'huile, sel, gros poivre; faites-le cuire au trois quarts sur le gril, & le mettez dans le plat que vous devez servir avec un verre de vin de Champagne, persil, ciboules, champignons, une petite pointe d'ail, le tout haché très-fin, un pain de beur- Entrée.

re ; faites bouillir à petit feu un quart d'heure ; en servant, mettez-y un jus de citron & de la chapelure de pain fine, que vous saupoudrez légérement dessus.

Esturgeon grillé.

Hors-d'œuvre. Faites mariner de l'esturgeon, coupé en petites tranches de l'épaisseur d'un demi-doigt, avec de l'huile, champignons, persil, ciboules, échalottes, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre ; pannez-les & les faites griller en les arrosant avec le restant de la marinade ; servez dessous une sauce claire, piquante. Vous pouvez aussi les servir sans sauce, en pressant sur chaque morceau un jus de citron.

Esturgeon à la Sainte-Menehould en gras & en maigre.

Entrée. Ayez une tranche d'esturgeon épaisse ; en gras vous le lardez de lardons assaisonnés de sel, fines épices, persil, ciboules, échalottes, hachés ; mettez-le cuire entre des bardes de lard, zestes de racines, tranches d'oignons, un bouquet de fines herbes ; mouillez moitié vin blanc & moitié lait, sel, gros poivre. En maigre, vous lardez l'esturgeon

avec des filets d'anchois, ou le laiſſez ſans le larder ; mettez le cuire avec du vin blanc, du lait, un morceau de beurre, & même aſſaiſonnement. La cuiſſon faite, vous prenez le gras de la ſainte-menehould que vous délayez avec deux ou trois jaunes d'œufs, & le faites lier ſur le feu pour en arroſer tout le deſſus de l'eſturgeon ; pannez de mies de pain ; arroſez légérement le deſſus de la mie avec une peu de beurre, & lui faites prendre couleur au four ou ſous un couvercle de tourtiere ; ſervez avec une rémoulade dans une ſauciere. Vous trouverez la façon de la faire, page 143, tome I.

Eſturgeon à l'Angloiſe.

Mettez votre poiſſon dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec de l'eau, juſqu'à ce qu'il y en ait par deſſus, & un quart de vinaigre, de ce que vous y mettez d'eau, ſel, gros poivre, tranches d'oignons, zeſtes de carottes, panais, racines de perſil, ail, échalottes, thym, laurier, baſilic ; faites cuire & ſervez avec la ſauce que vous voudrez. Entrée.

Eſturgeon à la Provençale.

Lardez votre eſturgeon moitié lard Entrée graſſe.

& moitié anchois ; mettez-le cuire ſur des tranches de veau, une tranche de jambon, un bouquet de perſil, ciboules, deux gouſſes d'ail, deux échalottes, trois clous de girofle, baſilic, gros poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites ſuer une demi heure ; mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne ; rachevez la cuiſſon ; enſuite vous paſſez le fond de la ſauce que vous dégraiſſez ; mettez-y du coulis ; faites réduire au point d'une ſauce ; preſſez-y un jus de citron ; ſervez ſur l'eſturgeon.

Eſturgeon à la hâte.

Entrée. Prenez un morceau d'eſturgeon, & le coupez en tranches fort minces, de la grandeur que vous voulez ; mettez-les dans une caſſerole avec un morceau de beurre, & les paſſez ſur le feu ; vous les retournez à meſure qu'elles blanchiſſent ; il faut peu de tems pour les cuire ; en les retirant vous les aſſaiſonnez de ſel, gros poivre ; mettez dans la caſſerole de la cuiſſon deux verres de vin rouge, une pincée de la chapelure de pain fine ou deux cuillerées de coulis maigre, perſil, ciboules, échalottes, hachés ; faites bouillir deux ou

trois bouillons à grand feu; étant réduit au point d'une ſauce, vous y remettrez les tranches d'eſturgeons ſeulement pour les faire chauffer ſans bouillir, avec des capres hachés; ſervez garni de croutons frits.

Grenadins d'Eſturgeon.

Entrée graſſe.

Coupez votre eſturgeon en grenadin & en lardez tout le deſſus avec du menu lard comme un fricandeau; mettez-les cuire avec des tranches de veau, une tranche de jambon, un bouquet de fines herbes; mouillez moitié vin blanc & moitié bon bouillon. La cuiſſon faite, paſſez le fond de la ſauce & la dégraiſſez pour la faire réduire en glace & en glacez tout le deſſus de vos grenadins. Vous les ſervirez avec la ſauce que vous voudrez, comme au vin de Champagne, à l'Eſpagnole, au Pontife; vous pouvez glacer de cette façon une tranche d'eſturgeon, après avoir piqué tout le deſſus avec du lard. Si c'étoit un eſturgeon entier que vous vouliez glacer, vous levez la peau & en piqué tout le deſſus, le faites cuire de la même façon, en mettant à proportion l'aſſaiſonnement qu'il faut.

Esturgeon à la cendre.

Entrée grasse.

Lardez une belle tranche d'esturgeon, moitié lard & moitié jambon; passez-la sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, échalottes, hachés, un bouquet de persil, ciboules, trois gousses d'ail, deux clous de girofle, une petite branche de fenouil, sel, gros poivre; mettez votre poisson sur des tranches de veau avec tout son assaisonnement; couvrez de bardes de lard, une feuille de papier & un couvercle; faites suer entre deux cendres chaudes; mouillez avec un verre de vin de Champagne; rachevez la cuisson à petit feu; ôtez le poisson & y mettez quelques cuillerées; faites bouillir & dégraissez; passez au tamis & servez sur l'esturgeon.

DE LA BARBUE, TURBOT, ET TURBORTIN.

La barbue, le turbot, & le turbotin, se préparent de la même façon; il faut choisir le turbot d'un blanc clair & vif, d'une chair fraiche, grasse, sans tache ni sang extravasé; la barbue qui n'est pas si grosse que le turbot le surpasse encore en bonté, est aussi un poisson large & plat de figure lozange.

Turbot au court-bouillon.

Faites une ſaumure ; que le ſel domine, avec de l'eau, zeſtes de carottes, panais, racines de perſil, gouſſe d'ail, échalottes, tranches d'oignons, clous de girofle, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic ; faites bouillir une heure & la paſſez au clair ; ayez un turbot que vous mettez dans une caſſerole ronde, une feuille deſſous & une ſerviette fine deſſus ; mettez y votre ſaumure avec autant de lait & un bon morceau de beurre ; faites cuire à petit feu ſans bouillir ; il faut qu'il ne faſſe que fremir ſur les bords. La cuiſſon faite, vous le tirez en douceur pour ne le point rompre ; laiſſez-le égoutter, & le gliſſez de ſa feuille ſur le plat que vous devez ſervir, où vous aurez mis une ſerviette deſſus. Rôt.

Turbot à différentes ſauces & ragoûts.

Le turbot étant cuit comme le précédent, & bien égoutté, eſſuyez légérement avec un linge. Vous ſervez deſſus telle ſauce & ragoûts en gras & en maigre, comme coulis & ragoût d'écreviſſes, ragoûts de foies gras, crête, ris de veau, de laitances de carpes, Groſſe entrée.

ſauce à l'Eſpagnole, au Pontiſe, à l'Italienne, au vin de Champagne & autres.

Turbotins aux fines herbes.

Entrée. Vuidez & lavez vos turbotins & les faites mariner avec de la bonne huile, le jus d'un citron, perſil, ciboules, échalottes, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, baſilic en poudre, ſel, gros poivre; mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, avec tout leur aſſaiſonnement; pannez le deſſus avec de la mie de pain; arroſez légérement la mie de pain avec du beurre chaud; faites-les cuire au four; étant de belle couleur, vous preſſez un jus de citron deſſus & les ſervez. Vous pouvez, ſi vous voulez, égoutter la ſauce qui eſt au fond du plat, & en mettre une autre à la place.

Turbotins à la Gendarme.

Entrée. Ciſelez ſur le dos vos turbotins, après les avoir lavés & vuidés; mettez-les mariner avec de l'huile ou du beurre chaud, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, hachés; pannez-les de mies de pain, & les faites griller, en les arroſant avec le reſtant de la marinade; ſevez-les ſans ſauce après avoir preſſé

dessus un jus d'orange ou de citron.

Filets de Turbots de différentes façons.

Prenez du turbot cuit au court-bouillon, de celui que l'on a desservi de la table, si vous voulez, coupez-le proprement par filets, & le mettez dans une sauce finie de bon goût, seulement pour le faire chauffer sans bouillir, comme sauce à la bechamel, à la morue, à la Reine, & autres. Entrée.

Turbotins à la Sainte-Menehould.

Mettez-les cuire à moitié avec un peu de vin blanc, un morceau de beurre, & bon assaisonnement, ensuite vous vous les égouttez pour les mettre sur le plat que vous devez servir; prenez le gras de leur cuisson que vous mêlez avec un peu de coulis & quelques jaunes d'œufs; faites lier sur le feu; que la sauce soit épaisse, & la mettez sur le poisson; pannez de mies de pain, & faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle de tourtiere; servez dessous la sauce que vous voudrez. Entrée.

Turbotins au beurre.

Faites-les cuire comme le turbot au court-bouillon page 141; égouttez-les Entrée.

bien & les mettez ſur le plat que vous devez ſervir ; arroſez-les avec une ſauce que vous aurez faite, en mettant un verre de vin de Champagne, autant de conſommé, un peu de coulis ; faites bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit au point d'une ſauce ; mettez-y deux pains de beurre, ſel, gros poivre ; faites lier ſur le feu.

Turbotins au Parmeſan.

Entrée. Vuidez & lavez les turbotins & les faites mariner avec du beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes hachées ; mettez dans le fond du plat une partie de leur marinade avec deux cuillerées de coulis, un peu de mies de pain mêlées avec autant de parmeſan ; arrangez deſſus le poiſſon, & l'arroſez avec le reſtant de ſa marinade, & un peu de coulis, pannez moitié mies de pain & moitié parmeſan ; faites cuire au four ; ſervez qu'il ne reſte preſque point de ſauce.

Turbot au Pontiſe.

Entrée. Foncez une grande caſſerole ronde avec des tranches de veau & de jambon, zeſtes de racines, tranches d'oignons, deux gouſſes d'ail, ſel, gros poivre ; faites ſuer

ſuer une demi-heure & mouillez avec une bouteille de vin de Champagne, autant de bon bouillon ; faites cuire à petit feu juſqu'à ce que la viande ſoit bien cuite ; paſſez la au tamis ; mettez votre turbot ſur une feuille que vous mettez dans la caſſerole & le couvrez de bardes de lard ; mettez-y votre conſommé ; qu'il y en ait aſſez pour que le turbot en ſoit couvert ; faites le cuire ſur de la cendre chaude ſans qu'il bouille ; enſuite vous l'égouttez pour le dreſſer ſur le plat, & ſervez deſſus une ſauce au Pontiſe. Vous trouverez la façon de la faire, page 148, tom. I.

Turbot glacé.

Piquez, avec du menu lard, tout le deſſus du turbot ; après l'avoir vuidé, lavé & coupé le bout de la queue, & des nageoires, pour la cuiſſon, vous ferez bouillir pendant une heure une pinte de vin blanc, un peu de bouillon, zeſtes de racines, tranches d'oignons, toutes ſortes de fines herbes, clous de girofle, ſel, gros poivre ; paſſez-la au tamis, & y mettez cuire le turbot ſur de la cendre chaude ; après l'avoir égoutté, vous avez une glace de veau que vous mettez ſur tout le

Entrée graſſe.

turbot avec des plumes pour le glacer également ; servez dessous une sauce à l'Espagnole.

Turbot au Citron.

Entrée. Vuidez & lavez le turbot; mettez-le sur un plat que vous aurez foncé de bon beurre, tranches d'oignons, persil, ciboules, thym, laurier, basilic, sel, gros poivre; remettez le même assaisonnement dessus que dessous, avec deux citrons coupés en tranches, la peau ôtée, & beaucoup de beurre; faites le cuire au four, point trop chaud. La cuisson faite, ôtez toutes les fines herbes & les tranches de citron; égouttez-en la sauce & le dressez avec sur le plat que vous devez servir; arrosez-les avec une sauce à la Garonne. Vous trouverez la façon de la faire, page 130.

Turbot à la Financiere.

Grosse Entrée grasse. Foncez une grande casserole ronde avec cinq ou six livres de ruelle de veau, coupée en tranches, une demi-livre de jambon, zestes de racines, tranches d'oignons, un gros bouquet de persil, ciboules, deux gousses d'ail, quatre clous de girofle, thym, laurier, basi-

lic ; faites ſuer comme un coulis, juſqu'à ce qu'il ſoit prêt de s'attacher, & le mouillez avec une pinte de bon bouillon ; faites bouillir pendant deux heures à petit feu ; après vous y mettrez une bouteille de vin de Champagne, & ferez encore bouillir une demi-heure ; paſſez le tout au tamis ; mettez ce conſommé dans le vaiſſeau où vous devez faire cuire le turbot ; après l'avoir préparé, vous le faites cuire ſur une cendre chaude, ſans qu'il bouille ; enſuite vous l'égouttez & le dreſſez ſur ſon plat, & mettez deſſus un ragoût bien fini, fait avec ris de veau, foies gras, truffes, crêtes, petits œufs, champignons.

Turbot à la Hollandoiſe.

Mettez dans une caſſerole deux verres de vin de Champagne, un verre d'huile, perſil, ciboules, thym, laurier, baſilic, deux échalottes, une gouſſe d'ail, le tout entier, ſel, gros poivre ; faites bouillir une demi-heure à petit feu ; enſuite mettez le turbot ſur le plat que vous devez ſervir ; verſez deſſus ce que vous aurez fait bouillir ; couvrez d'un autre plat, & fuites cuire ſur une cendre chaude. La cuiſſon faite, Entrée.

vous ôtez toutes les fines herbes qui sont sur le poisson ; égoutez-en la sauce, & l'arrosez avec une autre que vous aurez fait avec un peu de bon consommé, un pain de beurre manié de farine, deux pincées de persil blanchi, haché ; faites lier sur le feu & y pressez le jus d'un citron.

DES LIMANDES, CARLETS, PLIES OU FLAYES.

La limande est un poisson de mer qui ressemble assez à la solle, à cette différence, qu'elle n'est pas si longue, & la tête un peu plus en pointe ; les carlets & flayes sont aussi des poissons plats, qui se distinguent de la limande par des petites taches rouges sur les écailles ; celles du carlet sont plus petites que celles du flaye ; il faut choisir les uns & les autres bien frais, d'une chair blanche & ferme ; les plus gros sont les plus estimés ; ils s'accommodent tous de la même façon.

Limandes de différentes façons.

Rôt ou entrée. La façon la plus ordinaire pour tous les poissons plats, est de les faire frire, & de les servir pour rôt ; ils se servent aussi pour rôt, étant cuits dans un court-

bouillon blanc, comme le turbot; & si vous voulez les servir pour entrée, après les avoir bien égouttés de leur court-bouillon; vous mettez dessus la sauce ou le ragoût que vous jugez à propos; on les fait aussi griller pour les servir avec différentes sauces.

Carlet au Citron.

Ayez un grand carlet que vous vuidez & lavez; faites-le mariner avec de l'huile, persil en branche, ciboules entieres, une feuille de laurier, sel, gros poivre; mettez-le griller en l'arrosant avec de sa marinade; il faut observer de le ciseler sur le dos avant que de le mariner. La cuisson faite, vous le dressez sur son plat & mettez dessus une sauce faite avec du coulis, un morceau de beurre, le jus d'un citron, & trois ou quatre tranches de citron, la peau & les pepins ôtés, sel, gros poivre; faites lier sans bouillir. Entrée.

Limandes au Parmesan.

Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc, avec un pain de beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes, une pointe d'ail, le tout haché; peu de sel, gros poivre; faites bouil- Entrée.

lir jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce; mettez la moitié de cette sauce dans le fond du plat que vous devez servir; saupoudrez pardessus du parmesan avec un peu de mies de pain; arrangez dessus vos limandes après les avoir écaillées, vuidées, lavées & coupé le bout de la queue & des nageoires; arrosez avec le reste de la sauce, & saupoudrez moitié parmesan & moitié mies de pain; faites cuire au four; il faut qu'il ne reste presque point de sauce.

DE LA SOLE.

C'est un des excellens poissons de mer que nous ayons; il faut la choisir fraiche, épaisse & l'arrête blanche; celle qui est de moyenne grosseur est d'un meilleur goût que la grosse.

Soles au Suprême.

Entrée. Ecaillez & vuidez vos soles; mettez-les dans une casserole avec deux verres de vin de Champagne, un verre de consommé, deux tranches de citron, un bouquet de persil, ciboules, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, fines herbes, sel, gros poivre; faites-les cuire; ensuite vous prenez une partie de leur cuisson que vous passez au

tamis & y mettez quelques cuillerées de bon coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; dressez les soles sur le plat, & l'arrosez avec la sauce.

Soles au Pontife.

Faites cuire vos soles avec un morceau de beurre, un verre de vin de Champagne, autant de bon bouillon, une gousse d'ail, piquée de deux clous de girofle, persil, ciboules en branches, sel, gros poivre, deux tranches de citron ; égouttez-les & les mettez sur le plat que vous devez servir ; mettez dessus une sauce au Pontife. Vous trouverez la façon de la faire, p. 148, tom. I. Entrée.

Soles de plusieurs façons.

Ecaillez & vuidez les soles ; lavez-les & les ressuyez ; coupez la chair sur le dos le long de l'arrête, & les farinez pour les faire frire dans une friture point trop chaude ; servez-les bien blondes sur une serviette pour un plat de rôt. Si vous voulez les servir pour entrée faites cuire sur le gril, après les avoir vuidées ; vous les fendez le long du dos & y faites entrer dedans un morceau de beurre manié avec de la mie de pain, persil, ciboules, champignons, une Rôt & Entrée.

pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites-les mariner avec de l'huile, & les mettez griller; servez-les avec une sauce maigre, comme sauce hachée, sauce au pauvre homme, aux capres & anchois.

Soles aux fines herbes.

Entrée. Faites frire des soles, ou vous servez de celles que l'on aura desservies de la table, coupez-leur le bout de la tête & de la queue; mettez dans une casserolle un verre de vin de Champagne, deux ou trois cuillerées de coulis, un pain de beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin; faites boullir une demi-heure; dressez les soles dans le plat que vous devez servir avec la sauce; faites-les mijotter dedans un demi-quart d'heure; qu'il reste peu de sauce; assaisonnez de sel, gros poivre, & un jus de citron.

Soles au Four.

Entrée. Fendez les soles sur le dos le long de l'arrête après les avoir nettoyées, & y faites entrer un morceau de beurre manié avec persil, ciboules, champi-

gnons, échalottes, hachés, sel, gros poivre; faites-le entrer dans les soles, & les mettez dans le plat que vous devez servir avec du beurre dans le fond; mettez du beurre dans une casserole avec deux jaunes d'œufs & des fines herbes hachées, sel, gros poivre; mettez sur de la cendre chaude seulement pour fondre le beurre; remuez-le & arrosez avec tout le dessus des soles; pannez de mies de pain & faites cuire au four; quand elles seront de belle couleur, égoutez-en le beurre, & mettez une bonne sauce dans le fond.

Soles en Hateraux.

Ayez des petites soles que vous écaillez, vuidez & lavez; séparez chacune en deux, en ôtant l'arrête & les appropriez; prenez le dedans du plus épais de la chair que vous hachez avec un peu de carpe ou autre poisson pour en faire une farce avec mies de pain dessechées avec de la crême, un morceau de beurre, persil, ciboules, hachés, & liez quelque jaunes d'œufs; mettez cette farce sur les filets de soles & les roulez; ficellez-les & les faites cuire avec du vin blanc, un peu de bouillon & bon assaisonnement, étant

Hors-d'œuvre.

cuites, égouttez-les & mettez refroidir; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine, un peu d'huile, sel, & délayez avec du vin blanc; faites frire; servez garnies de persil frit.

Soles en Fricandeau.

Entrée grasse. Ecaillez, vuidez & lavez de belles soles bien fraîches; levez proprement la peau du côté du blanc & les piquez comme un fricandeau; faites suer dans une casserolle une livre de ruelle de veau avec deux tranches de jambon, zestes de carottes & panais, tranches d'oignons, une demi-gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, un peu de basilic; étant près de s'attacher, mouillez avec deux verres de vin de Champagne, autant de consommé ou bon bouillon, mettez-y quelques champignons, & faites bouillir une ou deux heures, jusqu'à ce que le veau soit cuit, passez-le au tamis, & le mettez dans une casserole avec les soles, le lard en dessous; faites-les cuire; ensuite vous les retirez en douceur; passez la sauce & la dégraissez, faites-la reduire en glace pour en glacer tout le dessus des soles; servez-les avec une petite sauce legere finie de bon goût.

Filets de Soles à la Bechamel.

Faites une ſauce à la Bechamel, comme il eſt marqué à l'article des ſauces, p. 142, t. I.; ayez des ſoles frites de celles que l'on a deſſervies de la table; ſi vous voulez, levez-en les filets de la largeur d'un doigt & les mettez chauffer dans la ſauce. Hors-d'œuvre.

Filets de Soles au Verjus.

Levez des filets de ſoles, comme le précédent, arrangez-les dans le plat que vous devez ſervir, avec deux pains de beurre, un peu de coulis maigre, deux ou trois cuillerés de verjus, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, échalottes, un peu de baſilic, le tout haché très-fin; faites mijotter un quart-d'heure ſur des cendres chaudes; ſervez à courte ſauce. Hors-d'œuvre.

Filets de Soles aux Légumes.

Ayez un ragoût de légumes qui ſoit fini de bon goût, comme chicorée, de celleri, de concombre émincée, celui que vous voudrez; mettez-y dedans des filets de ſoles frites, coupés comme les précédens, ſeulement pour les faire chauffer; vous trouverez la façon de Hors-d'œuvre.

faire le ragoût que vous voudrez à l'article des ragoûts.

Filets de Soles à la Bourgeoise.

Hors-d'œuvre. Faites blanchir deux bouillons une douzaine de rocamboles ; écrasez-les pour les mettre sur des filets de soles frites que vous aurez arrangé sur le plat que vous devez servir ; mettez-y avec trois ou quatre cuillerées de bon bouillon, sel, gros poivre, saupoudrez avec de la chapelure de pain ; faites mijotter sur de la cendre chaude ; en servant pressez-y un jus de citron ou un peu de verjus ; vous pouvez accommoder de cette façon toutes sortes de filets de poisson frit.

Soles frites à la sainte-Menehould.

Entrée. Faites une Sainte-Menehoult avec du lait, un morceau de beurre manié de farine, sel, gros poivre, tranches d'oignons, zestes de carottes, panais, une gousse d'ail, deux échalotes, thym, laurier, basilic, clous de girofle ; faites bouillir le tout une demi-heure à petit feu, & y mettez cuire les soles ; il ne faut qu'un quart-d'heure, retirez-les pour les égouter & les tremper dans de l'œuf battu, pannez de mies de pain ;

faites-les frire ; il ne faut que le tems de leur faire prendre couleur ; servez garnies de persil frit.

Soles à la Braise.

Faites une bonne braise en gras ou en maigre, il faut qu'elle bouille long-tems pour qu'elle ait bien du goût, avant que d'y mettre les soles ; faites-les cuire un quart-d'heure & les retirez pour les égoutter ; servez-les avec telles sauces ou ragoûts, en gras ou en maigre, que vous voudrez ; vous en tirez des filets si vous voulez que vous faites cuire ; & servez de même, ainsi que de celles qui sont frites. Entrée.

DE L'ALOSE.

Il faut choisir l'alose bien fraiche, d'une chair grasse, blanche & ferme ; le printems est la meilleure saison, parce qu'alors elle passe de la mer dans les rivieres où elle s'engraisse & devient d'un bon goût ; celles qui sont prises dans la Seine sont les plus estimées.

Alose au court-bouillon.

Otez les ouies, vuidez & lavez votre alose ; faites-la cuire à petit feu, avec Rôt.

un morceau de beurre, de l'eau, zestes de carottes, panais, tranches d'oignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic, du sel, point de poivre; la cuisson faite, laissez reposer une heure dans son court bouillon en la tenant chaudement; égoutez-la pour la servir sur une serviette garnie de persil verd.

Alose à la Broche.

Entrée. Ecaillez & vuidez l'alose, fendez-là le long du dos jusqu'à l'arrête; mettez-là mariner avec du bon beurre que vous faites fondre, du sel fin, une gousse d'ail, persil, ciboules, deux échalottes, thym, laurier, basilic, le tout entier; embrochez-la avec un hatelet, & la mettez sur plusieurs feuilles de papier avec toute sa marinade; étant bien enveloppée vous l'attachez à la broche, & mettez par-dessus une grande brochette plate que vous ficellez; faites cuire en l'arrosant avec le dégoût de sa marinade; étant cuite, vous ôtez le papier & toutes les fines herbes pour la servir avec une sauce un peu relevée, celle que vous voudrez.

Alose à la Farce, ou une Sauce aux Capres.

Fendez l'alose le long du dos jusqu'à la tête après l'avoir écaillée, vuidez & lavez ; faites-la mariner avec du beurre que vous faites fondre, du sel, fines herbes entieres ; mettez la griller, vous connoîtrez qu'elle est cuite à propos lorsque l'arrête ne sera plus rouge ; vous la servirez dessus un ragoût de farce fini de bon gout ; vous trouverez la façon de le faire à l'article des ragoûts ; ou avec une sauce blanche où vous aurez mis un anchois haché, & capres fines entieres. Entrée.

Filets d'Alose de toutes façons.

Prenez de l'alose que l'on aura desservie de la table, si vous voulez, levez-en des filets que vous coupez proprement & les arrangez sur le plat que vous devez servir, faites-les chauffer avec un peu de bouillon, étant prêts à servir, vous égouttez le bouillon & servez dessus une sauce un peu relevée, celle que vous voudrez ; si vous prenez des filets d'alose crus, après les avoir arrangés sur le plat, vous les ferez cuire avec un peu de vin blanc, Hors-d'œuvre.

autant de bouillon ; un morceau de beurre ; du ſel, des fines herbes entieres, la cuiſſon faite, ôtez les fines herbes, égoutez-en la ſauce & y mettez une ſauce faite avec du coulis, deux pains de beurre, du ſel, muſcade, le jus d'un citron ; faites lier ſur le feu ſans bouillir.

DE LA VIVE.

La vive eſt un poiſſon de mer des plus excellens ; elle a des piquans venimeux aux oreilles & ſur le dos, auxquels il faut prendre garde, en les accommodant, de ſe piquer ; ſi cela arrivoit par mégarde, il faudroit appliquer ſur la partie bleſſée le foie de la vive que vous écraſez, ou un mélange de ſel & d'oignons ; l'eſprit de vin peut encore ſervir de remede.

Vives de différentes façons.

Rôt & Entrée.

Commencez par couper les piquans des vives ; après vous les écaillez, vuidez & lavez ; ciſelez-les ſur les côtés, & les farinez pour les faire frire, & les ſervir pour rôt garnies de perſil, ſi vous voulez ; les vives étant ciſelées, vous les marinez avec du beurre, du ſel, gros poivre, & les faites cuire ſur le gril ; ſervez-les avec une ſauce au pauvre-

homme, que vous trouverez à l'art. des Sauces. Si vous voulez les faire cuire dans une braiſe graſſe ou maigre vous les ſervez avec la ſauce que vous voulez; en général, la vive étant frite, grillée ou cuite à la braiſe ſe peut ſervir avec toutes ſortes de ſauces, comme à la Carpe, à l'Eſpagnole, à l'Italienne, au Pontiſe, à la Bellevue, à la Magdeleine & autres; ou ragoûts de concombres, de truffes, de laitues, de celleri, d'huitres, farce d'oſeilles, de moules, de cardes, de morilles, mouſſerons, de laitances de carpes, & autres en gras & en maigre.

Vives à la Cardinale.

Coupez la tête & la queue des vives & les faites cuire avec du vin blanc; autant de bouillon, un morceau de beurre, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre, tranches d'oignons; la cuiſſon faite, égouttez-les, & ſervez deſſus une ſauce que vous faites en prenant de la ſauce au Pontiſe, & y mettez un peu de beurre d'écreviſſes, faites lier ſur le feu ſans bouillir; en place de cette ſauce, vous pouvez les ſervir avec un coulis d'écreviſſes. Entrée.

Vives à la Royale.

Entrée. Foncez une casserole avec des tranches de veau, deux tranches de jambon; mettez dessus sept ou huit moyennes truffes, après les avoir pelées, un bouquet de fines herbes; faites suer; & mouillez avec deux verres de vin de Champagne, un peu de bon bouillon; laissez bouillir une heure à petit feu; ensuite vous y mettrez des vives que vous aurez écaillées, vuidées; coupez la tête & la queue, couvrez-les de bardes de lard & laissez cuire à petit feu; passez le fond de la sauce, après l'avoir dégraissée, mettez-y un peu de coulis & un jus de citron; dressez les vives & les truffes autour; arrosez le tout avec la sauce.

Matelottes de Vives à la Perigord.

Entrée. Coupez des truffes en tranches & les passez en ragoût avec un morceau de beurre, un bouquet; singez & mouillez, moitié vin blanc & bon bouillon, un peu de coulis; faites griller les vives & les dressez sur le plat; garnissez autour avec des croutons de pain frit; arrosez le tout avec la sauce & le ragoût de truffes.

Vives à la Saint Cloud.

Faites cuire des vives entre des bardes de lard avec vin blanc, un bouquet de fines herbes; prenez une demi-livre de petit lard bien entrelardé que vous coupez en tranches fort minces, & le mettez suer dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; retirez-le sur un linge pour l'égouter de sa graisse; mettez dans la même casserole du coulis, un demi verre de vin de Champagne; faites bouillir quelques bouillons; dégraissez; mettez-y chauffer le petit lard; ajoutez-y un grand jus de citron, du gros poivre; servez sur les vives. Entrée grasse.

Vives glacées.

Mettez dans une casserole de la ruelle de veau coupée en petit dez, & du jambon coupé de même, un bouquet de fines herbes, deux verres de vin de Champagne, autant de bouillon; faites bouillir à petit feu, jusqu'à ce que le veau soit bien cuit, passez au tamis; ayez des vives d'une belle grosseur; coupez la tête & la queue; piquez tout le dessus avec du menu lard, & les faites blanchir dans du vin blanc; faites-les cuire dans la sauce que vous avez passée, Entrée grasse.

& les glacez comme un fricandeau; servez avec la sauce que vous voudrez

Vives à la Broche.

Entrée grasse. Coupez leur la tête & la queue, & les lardez en travers avec du menu lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes; embrochez-les avec un hatelet; faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; arrosez-les en cuisant avec du vin blanc que vous aurez fait bouillir avec deux tranches de citrons, un morceau de beurre & fines herbes; servez-les avec la sauce que vous voudrez, ou un ragoût de foies gras ou autres.

Vives aux fines herbes.

Entrée. Ciselez les vives sur les côtés après avoir coupé la tête & la queue; mettez-les sur un plat entre des bardes de lard, des tranches de citron, sel, gros poivre, & toutes sortes de fines herbes; faites les cuire au four; mettez dans une casserole deux verres de vin Champagne, deux cuillerées d'huile, un peu de coulis, quelques échalottes hachées, sel, gros poivre; faites reduire au point d'une sauce, dégraissez, dressez les vives sur le plat, après avoir ôté les fines herbes qui tiennent après; pressez un jus

de citron dans la sauce, & la dressez sur les vives.

Vives à la Duchesse.

Faites cuire les vives entre des tranches de veau, bardes de lard, bouquet de fines herbes, mouillez avec vin blanc, bon bouillon, sel, gros poivre; la cuisson faite, vous les dressez sur le plat, & servez dessus un ragoût fait avec ris de veau, foies gras, truffes, champignons, crêtes, petits œufs, & fini de bon gout. Entrée grasse.

Vives farcies à différentes Sauces.

Maniez de la mie de pain avec du beurre, sel, gros poivre, trois jaunes d'œufs, persil, ciboules, champignons, basilic, le tout haché très fin; faites entrer cette farce dans les vives par les ouïes, & les faites cuire avec du beurre, moitié vin blanc & moitié bouillon, des fines herbes, sel, gros poivre. Vous les servirez avec la sauce que vous voudrez. Entrée.

Filets de Vives de différentes façons.

Vous faites des salades avec des vives, de celles que l'on aura desservies de dessus la table, que vous coupez Hors-d'œuvre.

en filets & les arrangez ſur le plat avec des filets d'anchois, de cornichons, ou autres ingrédiens qui entrent dans les ſalades cuites, ou ſimplement avec toutes ſortes de petites herbes, & aſſaiſonnez à l'ordinaire pour les ſervir avec une ſauce. Vous les dreſſez ſur le plat, les faites chauffer, & les ſervez avec la ſauce que vous voulez; les vives qui ne ſont pas cuites, vous levez les filets & les faites cuire avec un peu d'huile, du vin blanc, ſel, gros poivre, & fines herbes, & les ſervez avec la ſauce ou ragoût que vous jugez à propos.

Vives à la Poulette.

Entrée. Coupez les vives en deux ou trois morceaux & les mettez dans une caſſerole avec des champignons, un bouquet de fines herbes, un morceau de beurre; ſingez & mouillez, moitié vin blanc & bouillon, ſel, gros poivre; à moitié de la cuiſſon, mettez des laitances blanchies; laiſſez réduire à courte ſauce, en ſervant une liaiſon de trois jaunes d'œufs, avec de la crême, un jus de citron.

Vives à la Provençale.

Entrée. Lardez des groſſes vives moitié an-

guilles, moitié anchois ; assaisonnez de fines épices & fines herbes ; faites-les cuire à la broche sur un hatelet ; enveloppez de papier beurré ; arrosez-les en cuisant avec du beurre que vous aurez fait bouillir avec vin blanc & fines herbes. Vous les servirez avec une sauce hachée, & vin de Champagne.

Vives à l'Allemande.

Coupez la tête & la queue des vives ; mettez-les dans une casserole avec une bouteille de vin de Champagne, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre ; faites bouillir à gros bouillon ; mettez-y le feu, & laissez brûler jusqu'à ce qu'il reste peu de sauce ; ôtez le bouquet, & mettez dans la sauce des petits morceaux de beurre les uns après les autres, en remuant toujours jusqu'environ un quarteron, & que cela vous fasse une sauce liée ; servez promptement. Entrée.

DU BAR, DU THON, DU SURMULET, OU MULET.

Thon de plusieurs façons.

Il nous vient tout accommodé & tout cuit de Provence : on s'en sert à faire des salades. Si vous voulez en faire des hors-d'œuvres, vous le faites dégorger Hors-d'œuvre.

dans l'eau tiede, & le mettez chauffer dans du vin blanc, sans le faire bouillir ; étant bien égouttées, vous les dressez dans le plat pour servir dessus la sauce que vous voulez comme à l'Italienne, à l'Espagnole, au Pontife, au jus d'orange, à la ravigotte, à la poivrade. Ceux qui sont dans le pays du thon frais le préparent comme l'esturgeon. Voyez esturgeon, p. 133, de ce vol.

Bar de plusieurs façons.

Rôt ou Entrée. Après l'avoir vuidé & lavé, faites-le cuire avec du beurre, moitié vin blanc & moitié bouillon, sel, gros poivre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons ; servez-le pour rôt sur une serviette garnie de persil verd. Si c'est pour entrée, vous le mettrez dans le plat, & servirez dessus une sauce aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Le becar se sert de la même façon.

Surmulet de plusieurs façons.

Rôt ou Entrée. Vous le faites cuire au court-bouillon comme le précédent, & le servez pour rôt, ou le faite frire, ordinairement après l'avoir écaillé, vuidé & lavé ; vous le marinez avec de l'huile, sel,

sel, gros poivre, fines herbes; le faites griller & le servez avec différentes sauces, ou un ragoût à la farce.

DES MERLANS.

Merlans frits & autres façons.

Laissez les foies des merlans & les ciselez sur les côtés, après les avoir écaillés vuidés & lavés; farinez & faites frire à friture bien chaude; servez pour rôt, sur une serviette garnie de persil: si vous voulez, étant frits de cette façon, ou de ceux que l'on a desservis de la table; vous leur coupez la tête & la queue, ou vous les levez par filets & les mettez sur le plat que vous devez servir, avec toutes sortes de fines herbes hachées, de l'huile, & les pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four; en servant, pressez-y un jus de citron; on les sert aussi *grillés*; il faut leur couper la tête en vives, & les faire mariner avec du beurre ou de l'huile, fines herbes entieres, sel gros poivre, les faire griller, en les arrosant de leur marinade, & les servirez avec une sauce au capres, ou celle que vous voudrez. Rôt ou entrée.

Merlans au Perdouillet.

Faites bouillir pendant une demi- Entrée.

heure de l'eau avec du ſel, perſil, ciboules, une gouſſe d'ail, deux échalottes, baſilic, zeſtes de racines, tranches d'oignons; paſſez cette ſaumure au clair & y mettez cuire les merlans, en y ajoutant deux cuillerées d'huile; ſervez-les avec une partie de leur ſauce.

Merlans à la ſauce à la Morue.

Entrée. Faites une petite ſaumure comme la précédente; étant paſſée au clair, vous y ajouterez un tiers de lait, & y ferez cuire les merlans; après les avoir égouttés, vous les dreſſez ſur le plat, & ſervez deſſus une ſauce faite avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine, deux ciboules entieres, ſel, gros poivre; délayez avec de la crême; faites lier ſur le feu; ôtez les ciboules.

Merlans en Hatereaux.

Hors d'œuvre. Otez la tête, la queue & les nageoires des merlans; fendez-les par le dos pour les ouvrir en deux, ſans les ſéparer; levez l'arrête; coupez de la chair dans les endroits les plus épais, pour la mettre ſur le ventre; faites une farce avec de la mie de pain, un bon morceau de beurre, champignons, échalottes, perſil, ciboules, le tout haché,

basilic en poudre, sel, gros poivre, muscade; passez le tout cinq ou six tours sur le feu, & le mettez refroidir; vous y ajouterez des capres hachées, & trois jaunes d'œufs cruds; mettez cette farce sur les merlans & les roulez; ficelez-les & les faites cuire avec vin blanc, autant de bouillon, sel, fines herbes, un morceau de beurre; il faut que la braise bouille avant que d'y mettre les hattereaux. La cuisson faite, vous les servez avec la sauce que vous voulez, ou vous les laissez refroidir pour les tremper dans une pâte pour les faire frire; vous les trempez encore dans de l'œuf, les pannez & faites frire.

Quenelles de Merlans.

Prenez une demi douzaine de moyens merlans que vous écaillez, vuidez & lavez; ôtez-en toutes les arrêtes; ratissez-en la chair avec un couteau, & la mettez dans un mortier pour la piller très-fin. Si c'est en maigre, vous aurez un demi-setier de crême, que vous mettrez dans une casserole avec deux fois plein une cuilliere à bouche de mies de pain passées à la passoire; mettez-la sur le feu jusqu'à ce que la mie de pain ait bu toute la crême & qu'elle soit

Hors-d'œuvre.

un peu ferme ; mettez-la dans le mortier où ſont les merlans avec un morceau de bon beurre, un peu de perſil ; ciboules, la moitié d'une échalotte, le tout haché très-fin, ſel, gros poivre, quatre blancs d'œufs fouettés; mettez le tout enſemble, & le retirez ſur une aſſiette ; un quart d'heure avant que de ſervir, vous avez un bon fourneau ; mettez-y deſſus d'excellent bouillon maigre ; lorſqu'il bouillira, mettez-y un demi-verre de vin de Champagne ; prenez la compoſition de quenelle avec une cuilliere à bouche que vous mettez une à une dans le bouillon qui doit bouillir fort, parce qu'il faut qu'elle ſoit ſaiſie par la chaleur ; ayez ſoin de les retourner ; il ne faut que quelques minutes pour la cuiſſon ; retirez-les à meſure pour les égoutter & les dreſſer ſur le plat ; paſſez le fond de la ſauce au tamis fin ; ſervez ſur les quenelles. En gras, à la place de beurre, vous y mettrez du lard rapé, & pour leur cuiſſon un bon reſtaurant de veau, jambon, & finiſſez de même.

Merlans à la Moutarde.

Entrée. Coupez-leur la tête en vive, ciſelez-les ſur les côtés & les faites mariner avec huile, ſel, gros poivre, fines herbes

hachées ; pannez-les & les faites griller en les arrosant avec le restant de la marinade ; servez - les sur une sauce faite avec un jus d'oignons, une cuillerée de moutarde, un filet de vinaigre, un bon morceau de beurre, une pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu.

Merlans au Pontife.

Coupez-leur la tête en vive ; ciselez-les & les faites mariner avec jus de citron, sel, gros poivre ; étant ressuyés vous les farinez & les faites frire à friture bien chaude ; ne les laissez point trop cuire, & les servez avec une sauce au Pontife. Entrée.

Filets de Merlans à differentes Sauces.

Levez la chair des merlans par filets & les faites cuire avec vin blanc, tranches de citron, un peu de beurre ou d'huile, sel, gros poivre, une gousse d'ail piquée d'un clou de girofle ; retirez-les de leur cuisson pour les égoutter, & les dressez sur le plat ; mettez dessus la sauce que vous voudrez. Hors-d'œuvre

Merlans à la Saint Cloud.

Ayez une bonne farce maigre faite avec de la chair de carpes ou autre poif- Entrée.

ſons ; coupez la tête & la queue des merlans ; fendez-les le long du ventre pour en ôter l'arrête ; rempliſſez-les avec la farce & les arrangez ſur le plat que vous devez ſervir, le dos en l'air, la tête coupée en vive & la queue ôtée ; arroſez-les par deſſus avec du beurre chaud ; délayez avec deux jaunes d'œufs cruds, ſel, gros poivre, muſcade, baſilic en poudre ; pannez de mies de pain ; faites cuire au four ; ſervez deſſous une ſauce claire au vin de Champagne & coulis, ou celle que vous voudrez.

Merlans à la Servante.

Entrée. Coupez la tête en vive & la queue des merlans ; mettez-les ſur le plat que vous devez ſervir, avec du beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché ; baſilic en poudre ; couvrez-les & les faites mijotter ſur de la cendre chaude, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits ; arroſez le deſſus avec la ſauce, qui eſt au fond du plat, pour qu'ils prennent du goût partout ; ſervez à courte ſauce, & un grand jus de citron ou de verjus.

Eperlans à la Sainte-Menehould.

Hors-d'œuvre. Nettoyez les éperlans & les mettez

dans une casserole avec persil, ciboules, échalottes, hachés, sel, gros poivre, un bon morceau de beurre; passez-les un instant sur le feu; en les retirant vous y mettrez un jaune d'œuf crud & les pannez avec de la mie de pain en faisant tenir la marinade après; faites-les cuire sur le gril, & les servez dessus une sauce un peu relevée.

Eperlans à l'Angloise.

Faites bouillir un quart-d'heure deux verres de vin blanc avec autant d'eau, deux tranches de citron, deux cuillerées d'huile, sel, gros poivre; mettez-y cuire des éperlans après les avoir nettoyés; retirez-les pour les égoutter & les dresser dans le plat; servez dessus une sauce que vous faites avec une branche de fenouil, deux gousses d'ail, le tout blanchi & pilé; mettez-les dans une casserole avec un verre de vin de Champagne bouilli & écumé, quatre jaunes d'œufs cruds, un pain de beurre manié d'une petite pincée de farine, sel, gros poivre; faites lier; en servant, un peu de cerfeuil haché & jus de citron. Hors-d'œuvre.

Eperlans en Surtout.

Entrée. Ayez une bonne farce de poiſſon ; mettez en une partie dans le fond du plat que vous devez ſervir ; arrangez deſſus les éperlans après les avoir nettoyés ; couvrez-les avec de la même farce ; pannez le deſſus de mies de pain, & ſur la mie des petits morceaux de beurre ; faites cuire au four, ſervez-les avec une ſauce au vin de Champagne.

Eperlans au Fenouil.

Hors-d'œuvre. Faites une ſauce avec deux branches de fenouil, trois gouſſes d'ail, que vous faites blanchir enſemble un quart-d'heure & les pilez; mettez dans une caſſerole deux verres de vin de Champagne, avec quelques cuillerées de coulis, faites bouillir & réduire au point d'une ſauce ; mettez-y deux pains de beurre, le fenouil & l'ail pilé, ſel, gros poivre, faites lier ſur le feu ; dreſſez dans le plat, mettez deſſus des éperlans frits.

Eperlans frits.

Rôt. Eſſuyez les éperlans & les farinez, embrochez-les par les yeux à une petite brochette & les faites frire ; l'on peut

encore les tremper dans de l'œuf battu, les panner & les faire frire ; servez sur une serviette garnie de persil frit, si vous voulez.

Matelottes d'Eperlans.

Foncez le plat que vous devez servir, avec du beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons, basilic ; le tout haché, sel, gros poivre ; arrangez dessus les éperlans, & les assaisonnez comme dessous ; mouillez avec un verre de vin de Champagne ; couvrez-les & les faites cuire sur un moyen feu & réduire à courte sauce, en servant, un jus de citron. Entrée.

Eperlans au court-bouillon.

Faites bouillir une demi-heure de l'eau avec du sel, tranches d'oignons, têtes de racines, persil, ciboules, une gousse d'ail, trois clous de girofle, thym, laurier, basilic ; laissez reposer & la passez au tamis ; arrangez vos éperlans dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, versez dessus le court-bouillon, & les faites cuire à petit feu ; vous les servirez avec une partie de leur sauce. Entrée.

Eperlans aux fines herbes.

Entrée. Arrangez vos éperlans ſur le plat que vous devez ſervir, avec toutes ſortes de fines herbes hachées, un demi-verre d'huile, ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne, couvrez-les & les faites cuire juſqu'à ce qu'ils ſoient prêts à s'attacher au plat ; égouttez-en l'huile ; & ſervez deſſus une ſauce hachée.

DU MAQUEREAU.

Maquereaux à la Maître d'Hôtel.

Entrée. Il faut les vuider par les ouïes, & leurs ôter avec la pointe d'un couteau un petit boyau qui reſte par embas, & les laver ; coupez-les le long du dos juſqu'à l'arrête, & les faites griller ; vous connoîtrez qu'ils ſont cuits à propos, lorſque la chair ſera blanche auprès de l'arrête ; retirez-les pour les mettre dans le plat, & leur mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié avec perſil, ciboules, hachés, ſel, gros poivre, preſſez-y un jus de citron ; refermez les maquereaux & les ſervez chaudement.

Maquereaux grillés, à différentes Sauces.

Faites-les griller comme les précédens, mettez-les ſur le plat, & les ouvrez en deux ſans les ſéparer ; coupez nn peu le bout de la tête & de la queue ; levez les arrêtes & les arrangez en travers ſur les maquereaux ; mettez-y deſſus une ſauce blanche avec capres & anchois ; ſi vous voulez les ſervir au beurre roux , vous faites mijotter les maquereaux avec un peu de bouillon, ſel , gros poivre , du vinaigre ; & mettez deſſus du beurre roux , bien chaud & du perſil frit autour ; une autre fois étant arrangé de la même façon ſur le plat, vous mettez un peu de bouillon , un morceau de beurre, ſel, gros poivre, perſil, ciboule, une pointe d'ail ; faites bouillir quelques bouillons, en ſervant un jus de citron. Entrée.

Maquereaux aux fines herbes.

Coupez un peu le bout de la tête & de la queue des maquereaux & les fendez le long du dos ; mettez-les mariner avec du beurre , ſel, gros poivre, perſil, ciboules, échalottes, Entrée graſſe.

un peu de basilic, le tout haché ; foncez une casserole avec tranches de veau & une tranche de jambon ; faites suer un peu attaché ; mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne ; faites bouillir jusqu'à ce que le veau soit presque cuit ; mettez-y les maquereaux avec tout leur assaisonnement, & les faites cuire, passez le fond de la sauce que vous dégraissez ; mettez-y un peu de coulis ; faites réduire au point d'une sauce ; servez sur les maquereaux.

Maquereaux à la Flamande.

Entrée. Mettez dans le corps des maquereaux un bon morceau de beurre manié avec persil, ciboules, échalottes hachés, sel, gros poivre, & les enveloppez dans du papier bien beurré ; faites-les cuire sur le gril, ôtez le papier & les servez avec la sauce que vous voudrez.

Maquereaux au court-bouillon.

Entrée. Faites un court bouillon avec beurre, vin blanc, un peu de bouillon, sel, gros poivre, fines herbes, zestes de racines, tranches d'oignons ; faites-

les bouillir une demi-heure, & y mettez cuire les maquereaux, & vous les servirez avec une sauce faite avec du beurre, une pincée de farine, une pincée de fenouil blanchi, hachés, deux échalottes hachées, sel, gros poivre, du bouillon; faites lier sur le feu; en servant, le jus d'un citron.

Maquereaux à l'Italienne.

Faites une sauce avec deux cuillierées de bouillon, deux pains de beurre, une petite pointe d'ail haché, deux cuillerés d'huile, persil haché, sel, gros poivre, le jus d'un citron; faites chauffer sans bouillir en remuant toujours; servez sur les maquereaux grillés. Entrée.

Maquereaux en Fricandeau.

Mettez suer des tranches de veau & une de jambon, mouillez moitié vin blanc & moitié bouillon; faites bouillir jusqu'à ce que le veau soit presque cuit; mettez-y des maquereaux dont vous aurez ôté la peau d'un côté, & piquez de menu lard, ajoutez-y quelques champignons entiers, un bouquet de fines herbes; la cuisson faite, vous Entrée grasse.

paſſez le fond de la ſauce pour la reduire en glace, & en glacez tout le côté qui eſt piqué; ſervez-les avec la ſauce que vous jugerez à propos.

Filets de Maquereaux en Canellons.

Entrée. Coupez les maquereaux en filets; faites-en huit morceaux de chacun, & les faites mariner avec jus de citron, ſel, gros poivre; après les avoir bien eſſuyés vous les trempez dans une pâte à vin & les faites frire; ſervez garnis de perſil frit.

Maquereaux à la Nivernoiſe.

Entrée. Faites-les cuire comme ceux au court-bouillon, & les ſervez avec une ſauce à la Nivernoiſe. Voyez l'article de la page 26.

Maquereaux à la broche.

Entrée. Vuidez & lavez les maquereaux; coupez les chacun en trois morceaux & les faites mariner avec du beurre, champignons, perſil, ciboules, échalottes, un peu de baſilic, le tout haché; ſel, gros poivre, paſſez-les dans un

hatelet & les attachez à la broche; faites-les cuire bien enveloppés avec du papier beurré ; étant cuits aux trois quarts, vous ôtez le papier & les pannez de mies de pain; faites prendre une couleur dorée, & les servez sur la sauce que vous voudrez.

Filets de Maquereaux au jus d'Orange.

Levez la chair des maquereaux en gros filets & les faites blanchir dans du vin blanc ; prenez le plat que vous devez servir, foncez-le avec du beurre, persil, ciboules, champignons, échalottes, le tout haché ; sel, gros poivre, muscade, arrangez les filets dessus, & les assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y deux cuillerées de coulis, faites-les bouillir à petit feu un quart d'heure ; en servant, mettez-y le jus de deux oranges. Entrée.

Caisses de Maquereaux aux truffes.

Hachez deux ou trois truffes & les mêlés avec du beurre, persil, ciboules hachées; sel, gros poivre; remplissez les maquereaux avec ce beurre & les enveloppez chacun avec des feuilles de vi- Entrée grasse.

gne & bardés de lard ; mettez-les dans une caisse de papier avec du beurre & une feuille de papier double huilé dessous la caisse ; faites-les cuire sur le gril à très-petit feu ; la cuisson faite, laissez-les dans la caisse ; en servant, pressez un jus de citron dessus.

Maquereaux aux Ecrevisses.

Entrée. Faites un coulis d'écrevisses. Voyez page 5 ; mettez les queues à part & les hachez pour les mêler avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, sel, gros poivre, & le mettez dans les maquereaux ; enveloppez-les avec du papier beurré & les faites cuire sur le gril ; ôtez le papier & servez sur les maquereaux un coulis d'écrevisses.

Maquereaux en Cailles.

Entrée grasse. Prenez deux maquereaux & les coupez chacun en trois ; passez-les un instant sur le feu avec un bon morceau de beurre, persil, ciboules, échalottes, champignons hachés, sel, gros poivre ; mettez chaque morceau avec son assaisonnement sur une feuille de vigne & une barde de lard, enveloppez

avec la barde & les arrangez deſſus une tourtiere pour faire cuire au four; étant preſque cuits; panez le deſſus de mies de pain, & faites prendre couleur; ſervez deſſus une ſauce au vin de Champagne.

Macreuſes à différentes Sauces.

La macreuſe griſe eſt eſtimée la meilleure; il faut la plumer, vuider & trouſſer comme un canard; la farcir avec ſon foie haché, un peu de beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, & lier cette farce de deux jaunes d'œufs; faites-la cuire à petit feu dans une braiſe maigre, & la ſervez avec la ſauce que vous voudrez. Entrée.

Macreuſe aux Navets.

Coupez la macreuſe en quatre morceaux & la paſſez longtems ſur un petit feu avec du beurre & la mettez dans un roux de farine mouillé moitié vin & moitié bouillon, ſel, gros poivre, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; à la moitié de la cuiſſon, vous y mettrez des navets coupés proprement & blanchis; la cuiſſon faite, ôtez le bou- Entrée.

quet; faites réduire au point d'une ſauce, ſervez garni de croutons; vous pouvez la ſervir entiere cuite à la braiſe avec un ragoût de navets, la larder d'anguilles, ſi vous voulez.

Macreuſe en Matelottes.

Entrée. Faites-la cuire comme la précédente; à moitié de la cuiſſon, mettez-y une douzaine de petits oignons blanchis; étant preſque cuite, vous y mettrez une anguille coupée par tronçons; en ſervant mettez-y un anchois haché, capres fines entieres; garniſſez de croutons frits.

Macreuſe à la Broche.

Entrée. Plumez, vuidez & lavez la macreuſe, & la farciſſez avec ſon foie haché, beurre, fines herbes, ſel, gros poivre liés de deux jaunes d'œufs; lardez la chair avec des lardons d'anchois, & la faites cuire à la broche enveloppée de papier beurré; la cuiſſon faite, pannez de mies de pain; faites prendre couleur; ſervez avec la ſauce que vous voudrez, comme le canard.

Macreuse à la Daube.

Farcissez-la de son foie, comme celle à la braise; lardez la chair avec des filets d'anchois, & la mettez dans une marmite juste à sa grandeur avec des débris de poisson, si vous en avez, un morceau de beurre, vin blanc, un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, zestes de racines, tranches d'oignons; faites cuire à petit feu; la cuisson faite, dressez-la dans le plat; passez la sauce, qui doit être courte, dans un tamis clair, pour que le beurre passe aussi; mettez sur la macreuse; servez quand elle sera froide. Entremets froid.

DES HARENGS ET SARDINES.

Nous avons de trois sortes de harengs; le frais, qui est le meilleur, le salé & le soret; il faut choisir le frais bien gras & d'une chair blanche. La sardine qui est assez semblable à l'anchois, quoiqu'elle soit plus épaisse, est un petit poisson excellent quand elle est bien fraiche.

Harengs frais à la Moutarde.

Entrée. Il faut les écailler, vuider, laver; & bien égouter; vous les trempez dans du beurre que vous avez fait chauffer avec persil, ciboules, sel, gros poivre, & les pannez de mies de pain, faites-les griller & les servez dessus une sauce faite avec de la moutarde, beurre, un peu de farine, sel, gros poivre, un filet de vinaigre & du bouillon; faites lier sur le feu sans bouillir.

Harengs frais marinés.

Entrée. Levez deux filets de chaque hareng & les faites mariner avec le jus d'un citron, sel, gros poivre, pendant une heure; après les avoir égouttés vous les farinez pour les faire frire.

Harengs frais à la sauce aux capres.

Entrée. Faites-les mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entieres; faites-les griller en les arrosant avec la marinade, & les servez avec une sauce aux capres.

Harengs frais au Fenouil.

Fendez-les légerement le long du dos & les mettez mariner avec du beurre, quelques branches de fenouil, ſel, gros poivre, mettez les cuire ſur le gril, en les arroſant de leur marinade; ſervez deſſus une ſauce à l'huile, vinaigre, échalottes hachées, ſel, gros poivre. Entrée.

Harengs frais à la Sainte-Menehould.

Faites une Sainte-Menehould avec du beurre, un peu de farine, du lait, toutes ſortes de fines herbes, zeſtes de racines, tranches d'oignons, ſel, gros poivre; faites bouillir une demi-heure, & mettez cuire les harengs, après vous les tremperez dans le gras de la cuiſſon pour les panner de mies de pain, & leur faire prendre couleur ſur le gril, & les ſervirez à ſec, une remoulade dans une ſauciere. Entrée.

Harengs frais aux fines herbes.

Levez deux filets de chaque hareng & les faites blanchir dans un peu de Entrée.

vin blanc ; arrangez-les ſur le plat que vous devez ſervir, les laites deſſus ; aſſaiſonnez deſſus & deſſous avec du beurre, perſil, ciboules, champignons, échalottes, un peu de baſilic, le tout haché ; ſel, gros poivre, un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu ; ſervez à courte ſauce.

Harengs frais en Matelotte.

Entrée. Faites un petit roux de farine & de beurre, mouillez avec une chopine de vin blanc, un peu de bouillon, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes ; une douzaine de petits oignons blancs blanchis, des champignons ; laiſſez cuire une demi-heure ; ôtez la tête & la queue des harengs & les mettez dedans ; ſel, gros poivre, faites bouillir à grand feu & reduire à courte ſauce ; en ſervant un anchois haché, capres fines entieres, garniſſez de croutons frits.

Sardines grillées.

Entrée. Ayez des ſardines fraiches ; il ne faut point les laver ; après les avoir écaillées & vuidées, vous les eſſuyez & les faites mariner comme les harengs

frais; faites-les griller & servez de même.

Harengs sors & salés à la Sainte-Menehould.

Coupez-leur la tête & la queue & les mettez dessaler à moitié dans de l'eau, & rachevez de les dessaler dans du lait; pour le mieux vous levez la peau & les levez par filets; étant égouttés & bien essuyés, vous les trempez dans du beurre mêlé avec un peu de basilic, deux jaunes d'œufs & du gros poivre; pannez de mies de pain; faites griller, en servant pressez un jus de citron dessus. Hors-d'œuvre.

Filets de Harengs sors & salés, aux fines herbes.

Levez-les par filets & les faites tremper dans du lait jusqu'à ce qu'ils soient bien dessalés; étant essuyés vous les arrangez sur le plat & les assaisonnez dessus & dessous avec du beurre, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, basilic, le tout haché, un demi-verre de vin de Champagne; faites-les mijotter, qu'il ne reste point Hors-d'œuvre.

de ſauce, égouttez-en le beurre, & y mettez une petite ſauce au coulis & jus de citron.

Harengs ſalés à la purée verte.

Hors-d'œuvre. Faites-les deſſaler ; étant eſſuyés vous les marinez avec un peu d'huile, & les faites cuire ſur le gril ; ſervez deſſus une purée verte.

Filets de Harengs ſalés en baignets.

Hors-d'œuvre. Levez la chair des harengs par filets & les faites deſſaler dans du lait, étant bien eſſuyés vous les trempez dans une pâte à vin & les faites frire de belle couleur.

Rouget aux capres.

Entrée. Le vrai rouget n'eſt pas dans ce pays-ci ; il y en a quelque peu dans la Bretagne, & beaucoup dans le Languedoc ; vous ne faites que le nétoyer & mariner avec fines herbes, huile, ſel, gros poivre ; pannez légérement, & faites griller à grand feu ; après vous le ſervez avec une ſauce que vous faites de ſon foie écraſé & délayé avec de l'huile, jus de citron, ſel, gros poivre : on

on peut aussi le servir avec une autre sauce, le foie délayé dedans. *Le rouget grelot*; vous le nettoyez, & le faites cuire dans un court-bouillon ordinaire; égouttez-le, & ôtez la peau qui est dessus; servez avec une sauce aux capres.

Rouget aux Ecrevisses.

Faites un court-bouillon, moitié vin blanc, moitié bouillon, toutes sortes de fines herbes, sel, gros poivre, du beurre; faites-le bouillir une demi-heure pour prendre goût, parce qu'il ne faut qu'un moment pour y cuire les rougets; étant égouttés & nettoyés, servez dessus un coulis & queues d'écrevisses. Entrée.

Rougets au jus d'orange.

Vuidez & nettoyez les rougets; faites-les mariner avec un peu d'huile, sel, gros poivre, fines herbes entieres, quand ils ont pris goût, pressez les fines herbes dans l'huile; pannez les & faites griller en arrosant avec le restant de la marinade; en servant pressez-y dessus un grand jus d'orange. Entrée.

Filets de Rougets marinés.

Levez la chair des rougets en filets, Hors-d'œuvre.

& les faites mariner avec fines herbes entieres, sel, gros poivre, jus d'orange; égouttez & farinez pour les frire; servez dessus une sauce faite avec coulis, bon beurre, jus d'orange, sel, gros poivre, muscade; faites lier sur le feu.

Filets de rougets à la poële.

Hors-d'œuvre. Faites mariner des filets de rougets avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, échalottes, basilic, le tout haché; deux cuillerées d'huile, un pain de beurre; faites-les mijotter sur une cendre chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits; mettez-les dans le plat, en les égouttant à mesure, & les tenez chaudement; mettez dans la casserole de la cuisson un demi-verre de vin de Champagne, un peu de coulis; dégraissez en faisant bouillir; pressez-y un jus de citron; servez sur les filets.

DU CABILIOT, DE LA MORUE ET MERLUCHE.

La meilleure morue nouvelle est celle qui nous vient toute salée de la Terre-Neuve; il nous en vient aussi d'Hollande qui est belle & blanche; mais

elle eſt ſujette à être coriace. La merluche eſt une morue ſalée que l'on a fait deſſaler; il eſt rare d'en manger qui ne ſoit ſujette à être coriace. Le cabiliot eſt une groſſe morue qui n'a point été ſalée, & que l'on nomme morue fraiche quand elle eſt petite.

Merluche à différentes Sauces.

Faites deſſaler la merluche, après l'avoir bien battue avec un marteau dans de l'eau mêlée avec de la cendre de bois neuf; changez d'eau & de cendre matin & ſoir; il faut environ deux jours pour qu'elle ſoit deſſalée à propos; lavez-la dans pluſieurs eaux claires pour qu'il ne reſte point de cendre, & la faites cuire à grande eau comme la morue; égouttez-la & la levez par feuillets pour la mettre chauffer dans une ſauce que vous aurez faite avec un morceau de beurre, une pincée de farine, gros poivre, une gouſſe d'ail hachée, & fines herbes hachées; mouillez de crême; en y mettant la merluche, vous y mettrez trois ou quatre cuillerées d'huile, le jus d'un citron; ſautez-la en la faiſant chauffer ſans bouillir, juſqu'à ce que l'huile ſoit liée avec la ſauce; ſer- Entrée

vez promptement. On peut encore la ſervir à différentes ſauces, comme la morue.

Cabiliot au court-bouillon.

Rôt. Lavez le cabiliot, après l'avoir vuidé, & le mettez dans un vaiſſeau juſte à ſa grandeur, avec du beurre, de l'eau, du vinaigre, ſel, gros poivre & toutes ſortes de fines herbes; étant cuit vous le ſervez ſur une ſerviette. On peut le faire cuire dans un court-bouillon blanc comme le turbot.

Cabiliot à la Bechamel.

Entrée. Paſſez ſur le feu des tranches d'oignons, zeſtes de racines, une gouſſe d'ail, & toutes ſortes de fines herbes, avec un morceau de beurre; ſingez & mouillez avec de la crême; laiſſez bouillir & réduire en ſauce liée; paſſez-la au tamis; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre; ſervez cette ſauce ſur du cabiliot cuit au court-bouillon blanc, comme le turbot.

Morue fraiche à différentes ſauces.

Entrée. Faites cuire la morue fraiche dans

un court-bouillon, fait avec de l'eau, du vinaigre, beurre, & le reſte de l'aſſaiſonnement; étant égoutté, vous ſervez deſſus une ſauce aux capres, ou telle ſauce ou ragoût que vous voudrez.

Morue fraiche en Dauphin.

Il faut la vuider, laver & la ciſeler ſur les côtés; après l'avoir eſſuyée, faites-la mariner avec toutes ſortes de fines herbes entieres, ſel, gros poivre, de l'huile; faites-lui prendre la figure d'un dauphin, en l'embrochant à un hatelet que vous faites paſſer par les yeux, le milieu, & finiſſez par la queue; mettez-la ſur un plat, & l'arroſez de ſa marinade; faites cuire au four; ſervez avec la ſauce ou le ragoût que vous voudrez. Entrée.

Hure de Cabiliot aux huitres.

Faites blanchir des huitres dans leur eau; retirez-les à l'eau fraiche, & les égouttez ſur un tamis; paſſez au clair l'eau des huitres & la mettez dans une caſſerole avec un pain de beurre manié de farine, un verre de vin de Champagne, gros poivre, muſcade; faites Entrée

réduire au point d'une ſauce liée ; mettez-y deux anchois hachés, & les huitres ; faites chauffer ſans bouillir ; ſervez ce ragoût ſur une hure de cabiliot cuite au court-bouillon bien égouttée.

Morue fraiche aux fines herbes.

Entrée. Levez-en la chair en gros filets, & les faite mariner avec toutes ſortes de fines herbes hachées, le jus de deux citrons, du bon beurre ; arrangez ſur le plat que vous devez ſervir avec tout l'aſſaiſonnement deſſus & deſſous, ſel, gros poivre ; pannez de mies de pain ; faites cuire au four ; ſervez d'une belle couleur dorée ; vous y pouvez mettre une petite ſauce légere, ſi vous voulez.

Morue à la Flamande.

Entrée. Faites-la deſſaler à propos, & cuire à grande eau ; étant égouttée, vous la dreſſez ſur le plat en morceaux ou par feuillets avec beaucoup de bon beurre deſſus & deſſous, gros poivre, & muſcade ; couvrez pour la chauffer ; il la faut remuer à meſure que l'on en prend.

Morue à la Capucine.

Entrée. Paſſez ſur le feu avec du beurre ;

deux gouſſes d'ail piquées de deux clous de girofle, champignons, fines herbes ; ſingez & mouillez avec de la crême ; laiſſez bouillir une demi-heure ; qu'elle ſoit un peu liée ; paſſez au tamis clair ; mettez-y la morue chauffer avec un morceau de beurre, gros poivre, perſil blanchi ; remuez pour que le beurre ſe lie avec la ſauce.

Morue à l'Arlequine.

Paſſez ſur le feu perſil, ciboules, une pointe d'ail, deux échalottes, le tout haché, avec un peu de beurre ; après mettez-y de la morue cuite à l'eau, égouttée & levée par feuillets, avec deux jaunes d'œufs durs, capres, un anchois, un cornichon, le tout haché, gros poivre, muſcade, un bon morceau de beurre ; ſautez ſur le feu juſqu'à ce que le beurre faſſe une ſauce bien liée ; ſervez promptement. Entrée.

Morue à la Jardiniere.

Coupez des racines en filets ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon ; égouttez-les & les mettez dans une caſſerole avec un peu de beurre, gros poi- Entrée.

vre, de la morue cuite, levée par feuillets; sautez-les ensemble sur le feu; dressez dans le plat; mettez dessus une sauce blanche où vous aurez mis un peu de moutarde.

Filets de Morue à la Provençale.

Entrée ou hors-d'œuvre. Hachez une gousse d'ail, deux échalottes, persil, ciboules & les passez sur le feu avec un peu de beurre, mettez-y de la morue cuite, égouttée & levée par filets, avec deux pains de beurre, un demi-verre d'huile, gros poivre, le jus d'un citron; sautez sur le feu sans bouillir, jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient liés ensemble.

Morue à la Maître d'Hôtel.

Entrée ou hors-d'œuvre. Mettez de la morue cuite sur le plat que vous devez servir, avec persil, ciboules hachées, gros poivre, muscade, un bon morceau de beurre, le jus d'un citron; faites chauffer, & remuez à mesure que vous en prenez.

Morue à la Moutarde.

Entrée. Prenez de la morue qui soit presque cuite, & l'égouttez; levez-la par feuillets, & les faites mariner avec jus de

citron, fines herbes entieres, gros poivre; égouttez & essuyez; trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté; farinez; faites frire de belle couleur; vous les servirez sur une sauce à la moutarde. Voyez page 140.

Morue au beurre noir.

Entrée. Arrangez de la morue cuite sur le plat que vous devez servir avec du vinaigre, une cuillerée de bouillon, gros poivre; faites un peu mijotter, & mettez dessus du beurre noir bien chaud, & persil frit autour.

Morue en Baignets.

Entrée. Levez par feuillets de la morue presque cuite & la faites mariner avec jus de citron, gros poivre, fines herbes entieres; étant ressuyés, vous les trempez dans une pâte à frire, & faites frire de belles couleur; servez, si vous voulez, garnis de persil frit.

Morue à la crême.

Entrée. Faites un sauce avec un bon morceau de beurre, une pincée de farine,

de la crême, muſcade, gros poivre, un peu de perſil blanchi, haché; faites lier ſur le feu, mettez-y chauffer la morue, & ſervez. Si vous voulez la panner, vous la mettrez par filets, & la dreſſerez dans le plat avec la ſauce; pannez de mies de pain; faites prendre couleur au four, ou deſſous le couvercle d'une tourtiere.

Morue au Verjus de grains.

Entrée. Faites blanchir un inſtant des grains de verjus, & les mettez dans une ſauce faite avec de la crême, beurre, une pincée de farine, gros poivre; ſervez chaudement ſur la morue.

Morue au Gratin.

Entrée. Foncez le plat que vous devez ſervir avec de la farce de poiſſon; mettez deſſus des filets de morue que vous aurez mis dans une ſauce à la crême comme la précédente; qu'elle ſoit bien liée; faites fondre du beurre avec deux jaunes d'œufs cruds; arroſez tout le deſſus de la morue, & la pannez, moitié chapelure & moitié mies de pain; faites prendre couleur au four.

Queue de Morue à la Chartreuse.

Faites-la cuire & bien égoutter ; ayez une ſauce faite avec filets d'anchois, chair de citron coupée en dez, perſil, ciboules, échalottes, un peu d'ail, le tout haché, gros poivre, un bon morceau de beurre, & trois ou quatre cuillerées d'huile ; faites chauffer ſeulement pour délayer le beurre, & remuez ; mettez une partie de cette ſauce dans le plat & la queue de morue deſſus ; garniſſez autour avec des filets de pain frits ; mettez le reſtant de la ſauce ſur la morue ; pannez de chapelure de pain ; faites mijotter ſur un petit feu ; donnez couleur avec le pelle rouge. Entrée.

DE LA RAIE.

Nous avons la raie bouclée qui eſt la meilleure ; les petits rayons, la raie douce ou turbottée, la raie ange : toutes ſortes de raies ſont coriaces quand elles ne ſont point mortifiées. Pour les manger tendres ſur les ports de mer, ſans être mortifiées, on met un morceau de verre ou bouteille caſſée dans le court-

bouillon, on le fait bouillir avec la raie.

Raie à différentes sauces.

Entrée. Elles se préparent toutes de la même façon; vuidez la raie & la lavez; faites-la cuire avec de l'eau, un peu de vinaigre, sel, tranches d'oignons, fines herbes; à moitié de la cuisson, mettez-y le foie. La cuisson faite, vous l'égouttez, épluchez; dressez-la dans le plat, le foie dessus; servez avec une sauce aux capres ou sauce hachée, sauce à la moutarde, celle que vous voudrez.

Raie au Beurre noir.

Entrée. Faites-la cuire, comme la précédente, & l'épluchez, dressez dans le plat & l'assaisonnez de sel, gros poivre, quelques cuillerées de vinaigre; faites mijotter sur le feu; servez dessus du beurre bien chaud jusqu'à ce qu'il soit noir; garnissez autour avec du persil frit.

Raie marinée.

Entrée Lavez la raie, levez la peau en la tirant fort de dessus la chair; appropriez les bouts & la coupez par mor-

ceaux de la largeur de deux doigts ; faites une marinade avec du beurre manié de farine, de l'eau, un tiers de vinaigre ; sel, poivre, toutes sortes de fines herbes, ail, oignons en tranches, zestes de racines, clous de girofle ; faites tiédir & y mettez la raie mariner deux ou trois heures ; égouttez-la & farinez ; garnissez de persil frit.

Raie grillée.

Préparez-la comme la précédente, & la faites cuire dans une sainte Menehould faite avec du lait, beurre, toutes sortes de fines herbes & bon assaisonnement ; la cuisson faite, égouttez-là, trempez chaque morceau dans du beurre, pannez & faites griller de belle couleur ; servez avec une sauce remoulade. Entrée.

Raie à la Jacobine.

Faites une sauce avec de la passe-pierre coupée de deux coups de couteau ; échalottes, persil, ciboules, capres, anchois, le tout haché ; sel, gros poivre, un morceau de beurre manié de farine ; jus d'oignons, muscade ; faites lier sur le feu, servez sur Entrée.

de la raie cuite au court bouillon & bien épluchée.

Raie en Matelotte au Parmesan.

Entrée. Préparez la raie comme celle qui est grillée & la faites cuire de même; ayez un ragoût d'oignons entiers fini de bon gout & courte sauce, mettez-y deux pains de beurre, faites lier sur le feu; mettez une partie de cette sauce dans le fond du plat, un peu de Parmesan rapé; arrangez dessus les morceaux de raie les oignons entre quelque filets de pain passés au beurre; mettez dans le restant de la sauce une cuillerée de moutarde, deux jaunes d'œufs cruds & délayés avec; arrosez-en le dessus de la raie; pannez moitié Parmesan & moitié mie de pain; faites prendre couleur au four.

Raie au vin de Champagne.

Entrée. Préparez de la raie comme celle qui est marinée & la faites frire, servez dessus une sauce que vous faites avec le foie écrasé, & le faites bouillir avec deux verres de vin de Champagne, du coulis, persil, ciboules, haché, rocam-

bole écrasée ; sel, gros poivre, muscade, laissez-là reduire au point d'une sauce ; mettez-y un pain de beurre ; faites lier sur le feu sans bouillir.

Raie à la Bourgogne.

Faites chauffer un bon morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y persil, ciboules, échalottes hachées ; une chopine de vin de Bourgogne, sel, gros poivre, faites reduire au point d'une sauce ; mettez de la raie cuite au court-bouillon sur son plat & la sauce pardessus, pannez de chapelures de pain ; & faites un peu mijotter dans la sauce. Entrée.

DE LA PATISSERIE.

Suivant que vous voulez faire des pâtes pour des pâtés froids que l'on veut transporter au loin ; vous paîtrissez un peu ferme de la farine de seigle avec du sel, un peu de beurre & de l'eau chaude.

Pâte brisée.

Celle que l'on fait pour les pâtés dressés, doit être plus ferme & un peu

moins de beurre, ſuivant ce que vous voulez faire de pâte, vous mettez de la farine ſur une table; faites un trou dans le milieu & y mettez du ſel, du beurre une livre pour un quart de farine; mouillez avec de l'eau froide & de l'eau chaude pour les pâtés dreſſés; paîtriſſez promptement & la laiſſez repoſer avant que de vous en ſervir.

Pâte feuilletée.

Delayez de la farine avec de l'eau, du ſel, un ou deux œufs; il faut que la pâte ſoit molle comme le beurre que vous y mettrez; en hyver vous maniez le beurre pour qu'il ne ſoit pas ſi dur, & l'été vous le mettez à la glace pour le raffermir; mettez les deux tiers de ce que vous avez peſant de pâte dans le pâté, ramenez les bords ſur le beurre pour qu'il ſoit couvert de pâte; abbattez en douceur avec le rouleau, le plus mince que vous pourrez; enſuite vous repliez la pâte en trois, & la battez encore avec le rouleau de la même façon, en jettant de tems en tems un peu de farine pour que la pâte ne s'attache point au rouleau, ni à la table; vous lui donnerez cinq

tours de cette façon, & vous en ſervez à ce que vous voulez.

Pâte feuilletée à l'huile.

Sur trois livres de farine que vous mettez ſur la table; faites un trou dans le milieu; vous y mettrez du ſel fin, trois œufs, un verre d'huile & de l'eau froide, ce qu'il en faut pour paîtrir la pâte ſans être trop molle; laiſſez-la repoſer, après vous la battez avec le rouleau, juſqu'à ce qu'elle ſoit mince; frottez tout le deſſus avez le plus d'huile que vous pourrez faire tenir; repliez-la en trois pour la battre encore juſqu'à cinq fois en mettant de l'huile à chaque tour.

Pâte à la graiſſe de Bœuf.

Coupez de la graiſſe de bœuf par petits morceaux, & la faites fondre ſur le feu avec un peu d'eau; paſſez-la au tamis dans un ſceau d'eau fraiche; quand elle ſera froide, vous la retirez & la preſſez pour en faire ſortir l'eau; mettez-là dans un mortier & la pillez, en y mettant de tems en tems un peu de bonne huile, juſqu'à ce qu'elle ſoit

maniable comme du beurre; vous vous ſervirez de cette graiſſe en place de beurre, pour faire une pâte briſée ou feuilletage de la même façon.

Pâte à demi-feuilletage.

Faites une pâte briſée à l'eau froide, comme celle, page 207 de ce volume; après qu'elle eſt repoſée, mettez-y un quart de beurre de ce que vous avez de pâte, & lui donnez cinq tours de la même façon que la pâte feuilletée.

Pâte à Baignets.

Délayez de la farine avec un peu d'huile, ſel fin, de la biere ou du vin blanc; il faut qu'elle ne ſoit ni trop claire ni trop épaiſſe, qu'elle file gros en la verſant de haut avec la cuillere; vous y pouvez mettre des blancs d'œufs fouettés.

Pâte Croquante.

Délayez autant de farine que de ſucre fin, avec un peu d'eau de fleur d'orange & du blanc d'œuf, n'en mettez que peu, parce qu'il faut que cette pâte ne ſoit pas molle.

Pâte à la Royale.

Faites bouillir un moment un demi-ſetier d'eau, un peu de ſucre, un demi-quarteron de beurre, un peu d'écorce de citron verd rapé très-fin, un pincée de ſel; mettez-y de la farine ce qu'il en faut pour faire une pâte bien liée, & la remuez ſur le feu juſqu'à ce qu'elle quitte la caſſerole; ôtez-la du feu & y mettez pendant qu'elle eſt chaude, un œuf à la fois, que vous remuez juſqu'à ce qu'il ſoit bien lié dans la pâte; continuez à mettre de cette façon des œufs, l'un après l'autre juſqu'à ce que la pâte ſe colle à vos doigts.

Pâte à la Reine.

Vous la faites de la même façon que la précédente; à cette différence, qu'en place d'eau, vous y mettez de la crême; il faut obſerver que ſi elle a plus de goût, elle n'eſt pas ſi legere.

Pâte à l'Eſpagnole.

Faites un trou dans le milieu de la farine & y mettez du ſel, moitié beurre

& moitié ſain-doux ; mouillez avec de l'eau chaude ; paîtriſſez un peu ferme & la laiſſez répoſer ; ſéparez-la en pluſieurs morceaux & abbattez chacun le plus mince que vous pouvez ; frottez-en le deſſus avec du ſain-doux bien chaud, & les roulez à meſure pour en faire des gros rouleaux bien ſoudés ; quand la pâte ſera froide, vous la couperez comme vous voudrez avec un coûteau; trempez à meſure dans de l'eau chaude.

Pâte à Cannelon.

Faites fondre un peu de beurre avec un verre d'eau ; après délayez-y de l'écorce de citron verd rapé, & un œuf; mettez ſur la table un demi-litron de farine, & la moitié de ſucre fin de ce que vous avez de farine ; mouillez avec votre appareil ; paîtriſſez pour en faire une pâte qui ne ſoit pas trop molle.

Pâte au Ris.

Paîtriſſez un demi-litron de farine avec deux œufs ; un morceau de beurre, du ſel, un peu d'eau ; laiſſez-la repoſer ; ayez du ris bien cuit dans du bon bouillon bien épais ; étant froid, vous

le pillez dans un mortier avec la pâte & un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il soit bien lié ensemble; vous en formerez des gâteaux pour servir chauds de la même façon que de la pâte ordinaire.

Pâte au beurre d'écrevisses.

Sur une livre de farine, vous mettrez un quarteron de beurre d'écrevisses, un œuf, peu de sel, un verre d'eau; & en faites une pâte à l'ordinaire.

Pâte au Sucre.

Cette pâte sert pour des tourtes & autres entremets; sur une livre de farine vous mettez un quarteron de sucre fin; un quarteron de bon beurre; très-peu de sel, un peu d'eau, un œuf; paîtrissez le tout ensemble.

Pâte au Fromage.

Faites une pâte avec un fromage à la crême; de la farine, un peu de beurre, de la crême double, trois œufs blancs & jaunes; un peu de sel.

Pâte à la Duchesse.

Cette pâte sert à faire beaucoup de

petits entremets découpés & glacés. Pour la faire, vous mettrez ſur la table un demi-litron de farine, avec trois œufs frais; un quarteron d'excellent beurre, peu de ſel; mouillez avec du vin d'Eſpagne ce qu'il en faut pour que la pâte ne ſoit ni trop molle ni trop dure.

Pâte d'Amande.

Suivant ce que vous voulez faire de pâte, vous pelez des amandes douces & les arroſez, en pilant avec un peu de blanc d'œufs pour qu'elles ne tournent pas en huile, & les mettez après dans une poële ſur un moyen feu avec du ſucre fin, les deux tiers peſant de ce que vous avez d'amandes: il ne faut pas mettre le tout à la fois; vous en mettez à meſure qu'elle ſe deſſéche, juſqu'à ce qu'elle ſe détache de la poële & qu'elle ne colle plus après les doigts; ôtez-là pour en faire l'uſage que vous voulez; vous la battez légerement avec le rouleau, en jettant deſſus & deſſous moitié farine & moitié ſucre.

Pâte à Echaudée.

Il faut régler les doſes ſuivant la

quantité que vous voulez faire d'échaudées ; pour un demi-boisseau de farine, vous prenez la sixiéme partie pour en faire un petit levain avec de l'eau chaude & de la levure de bierre, que vous paîtrissez ensemble, & la tenez chaudement environ une demi-heure. Prenez le restant de la farine que vous mettez sur la table ; faites un trou dans le milieu, & y mettez quatre onces de sel, deux livres de beurre, un demi-cent d'œufs ; maniez le tout ensemble, & donnez trois tours avec le plat de la main ; ensuite vous disperserez dessus le levain par petits morceaux & le mêlerez bien en donnant encore six tours du plat de la main : assemblez la pâte en la farinant autour, & la tenez dans un endroit frais enveloppée d'une nape jusqu'au lendemain que vous taillerez vos échaudées, & les mettrez ensuite dans de l'eau bouillante ; ne les laissez point bouillir ; vous agitez l'eau, & à mesure qu'ils montent, vous les retirez pour les mettre dans de l'eau fraiche ; étant bien égouttés, vous les faites cuire. Ceux au sel, & au beurre se font de même ; aux uns, l'on n'y met point d'œufs, & aux autres, ni beurre ni œufs.

Pâte à Brioche.

Sur un quart de farine, prenez-en un tiers pour en faire un levain avec une once de levure de biere, & de l'eau plus que tiéde; laissez revenir un quart-d'heure l'été, & une heure l'hiver; bien enveloppée, prenez le restant de la farine que vous mêlez avec deux onces de sel, quinze œufs, une livre & demie de bon beurre; après vous paîtrissez trois fois, mettez-y le levain que vous mêlez bien avec la pâte & lui donnez encore trois tours. Assemblez votre pâte & la farinez pour la mettre dans une nape & la laisser revenir neuf ou dix heures avant que de vous en servir pour faire des brioches ou pains benits.

Pâte de Flan, Dariole, & de ce que l'on veut.

Faites une pâte ferme avec peu de beurre, de la farine, très-peu de sel, & de l'eau chaude.

Pâte à la Flamande.

Entre-mets.

Faites bouillir un demi-setier de lait,

lait, un demi quarteron de beurre, du ſel; mettez-y de la farine, & faites deſſécher comme la pâte royale; n'y mettez point d'œufs, vous la battez de l'épaiſſeur d'un petit écu avec le rouleau, & la coupez avec une videlle en loſanges; faites frire, glacez avec du ſucre & la pêle rouge.

Pâté de Bœuf.

L'on peut faire des pâtés de l'endroit que l'on veut; la culotte eſt le meilleur; il faut la déſoſſer à forfait; la larder de gros lard, aſſaiſonner de ſel, fines épices, & toutes ſortes de fines herbes hachées; mettez-la dans une marmite juſte à ſa grandeur entre des bardes de lard, gros bouquet de fines herbes, oignons entiers, racines; un bon morceau de beurre, ſel, gros poivre, un poiſſon d'eau-de-vie; faites cuire dans ſon jus quatre ou cinq heures; mettez réfroidir. Dreſſez un pâté avec de la pâte briſée, mettez-y la viande avec les bardes de lard deſſus, & la ſauce qui doit être courte ſans être dégraiſſée, ajoutez-y beaucoup de beurre pour le bien nourrir; couvrez le pâté & l'enjolivez de fleurs de lys dorées, avec

Entrée ou Entremets froid.

de l'œuf battu ; faites cuire au four ; si vous le servez chaud, ôtez les bardes & le dégraissez ; mettez-y telle sauce ou ragoût que vous voudrez. Si vous le servez froid, pour entremets, vous le laissez tel que vous le tirez du four, & y mettez encore pour le bien nourrir du lard fondu mêlé avec du beurre. Il faut observer que tous les pâtés chauds, ne doivent pas être assaisonnés de si haut goût que ceux que l'on sert pour entremêt froid.

Pâté de Veau.

Entremets froid.

Suivant la grosseur du pâté, vous prenez de la ruelle de veau & la lardez avec des gros lardons assaisonnés de sel, fines épices & toutes sortes de fines herbes hachées ; assaisonnez encore le veau dessus & dessous & le mettez dans le pâté ; dressez avec des bardes de lard dessus & beaucoup de beurre ; finissez le pâté & le faites cuire quatre ou cinq heures au four ; sur la fin de la cuisson, vous y mettrez un demi-poisson d'eau-de-vie, & le servirez quand il sera tout-à-fait froid.

Pâté de Mouton en fusée.

Levez par filets la chair d'un gigot de mouton, & la mêlez avec d'autres chairs, comme de lievre, vieux lapins, ruelle de veau & de cochon, perdrix, ce que vous voulez, hachez le tout ensemble, & y mêlez un quart de graisse de bœuf hachée; mettez le tout dans un vaisseau pour le manier avec du jambon & du lard coupé en deux; truffes, pistaches aussi coupées en deux; toutes sortes de fines herbes hachées, sel fin; fines épices, un poisson d'eau de vie; cinq ou six jaunes d'œufs, le tout bien mêlé & assaisonné de bon goût; mettez-le dans le pâté; finissez à l'ordinaire, & faites cuire au four cinq ou six heures, & le servirez quand il sera froid. Entre-mets froid.

Pâté de Cochon de lait.

Désossez à forfait un cochon de lait bien échaudé; laissez-le mortifier du jour au lendemain, & en lardez les épaules & les cuisses avec des lardons assaisonnées de sel; fines épices, fines herbes; mettez-le sur la pâte dans sa Entre-mets froid.

longueur ; assaisonnez dessus & dessous, bien nourri de beurre & lard pilé ; couvrez de bardes de lard ; finissez le pâté & le faites cuire quatre heures ; sur la fin mettez-y un poisson d'eau-de-vie, & le servirez quand il sera tout-à-fait froid.

Pâté de Jambon.

Entremets froid. Désossez à forfait le jambon & le parez ; mettez-le dessaler dans de l'eau, étant bien égoutté & dessalé à propos, mettez-le dans une marmite juste à sa grandeur, foncée de tranches de bœuf avec une livre de lard pilé ; une livre de sain-doux ; deux livres de bon beurre ; du gros poivre ; un gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites-le cuire presqu'aux trois quarts ; étant froid, vous le mettez dans la pâte avec sa cuisson hors la tranche de bœuf & le bouquet : finissez le pâté, en le mettant au four ; mettez-y un poisson d'eau-de-vie, & le faites cuire ; servez quand il sera froid. Le pâté chaud se fait de même, à cette différence, que quand il est cuit, vous le dégraissez & y mettez une sauce piquante, douce de sel.

Pâté de Venaison.

Prenez la cuisse ou le filet de la viande noire que vous voulez employer, comme chevreuil, sanglier ou autres; lardez-la avec de gros lardons de lard bien assaisonnés de sel; fines épices, & toutes sortes de fines herbes, & assaisonnez encore de haut goût dessus & dessous la chair; mettez-la dans la pâte avec du lard pilé; beaucoup de beurre; couvrez de bardes de lard: finissez le pâté, & le faites cuire six ou sept heures; sur la fin, mettez-y un verre d'eau-de-vie. Entre-mets froid.

Pâté de Poulardes, Dindons & autres Volailles.

Ils se font tous de la même façon; c'est l'âge de la volaille qui régle la cuisson du plus ou du moins; vous désossez la volaille, si vous voulez, ou ne faites que lui casser les gros os, & en lardez la chair avec du gros lard assaisonné de sel, fines épices & toutes sortes de fines herbes; assaisonnez encore dessus & dessous la chair, pour le mieux; mettez avec des mor- Entre-mets froid.

ceaux de ruelles de veau aſſaiſonnés de même, cela donnera du corps à votre pâté. Arrangez la viande dans le pâté, couvrez de bardes de lard & du beurre; finiſſez le pâté & le faites cuire comme les autres.

Pâté d'Amiens en pâte fine.

Entre-mets froid.

Faites une pâte ferme & bien liée, avec un quart de farine, une livre de beurre, du ſel & de l'eau chaude; laiſſez repoſer deux heures avant que de vous en ſervir; vuidez & trouſſez en poule deux canards bien gras; faites-les revenir ſur la braiſe, & lardez-en la chair avec des lardons; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, thym, laurier, baſilic, coriandre, un peu de muſcade, clous de girofle, un peu de canelle, le tout haché comme en poudre; abbatez la pâte de l'épaiſſeur de deux écus; mettez-y deſſus les canards bien aſſaiſonnés, & les couvrez de bardes de lard épaiſſes, & beaucoup de bon beurre; mettez une abaiſſe de pâte deſſus, comme deſſous, & les faites tenir enſemble en les frottant légerement avec de l'eau; relevez tous les bords en les faiſant remonter juſqu'en

haut ; étant fini de dresser en forme carré, dorez avec de l'œuf battu, & le faites cuire trois heures ; ayez attention qu'il ne prenne pas trop de couleur ; retirez-le dans un endroit frais ; quand il sera à moitié froid, vous le nourrirez encore en y mettant demi-setier de restaurant, qui soit assez fort pour se tourner en gelée ; ce qui vous sera facile, en y mettant la moitié d'un jarret de veau ; mêlez avec le restaurant deux cuillerées d'eau de-vie, un quarteron de beurre ; faites bouillir un instant ; & à moitié froid, mettez-le dans le pâté ; & quand il sera presque froid, bouchez-en bien la cheminée ; renversez-le sans dessus dessous sur un plat, ce qui fera que l'assaisonnement qui se trouve au fond se mêlera également dans le pâté, & la nourriture se trouve au-dessus ; ce qui lui donne bon goût & bonne mine.

Pâté d'Amiens en pâte bise.

Préparez & assaisonnez les canards comme les précédens ; mettez-les sur une pâte bise faite de farine de seigle ; nourrissez-les avec du sain-doux, du beurre ; couvrez de bardes de lard

Entre-mets froid.

épaiſſes ; finiſſez le pâté, & à moitié de la cuiſſon, mettez-y un peu d'eau-de vie; rachevez la cuiſſon, & mettez refroidir. Pour le mieux, vous faites cuire les canards un peu plus de moitié, comme à la daube; étant froids, vous les mettez dans la pâte avec tous leurs aſſaiſonnemens.

Pâté de Perdrix.

Entre-mets froid.

Prenez perdrix rouges ou griſes; trouſſez-les en poule; battez l'eſtomac & les cuiſſes, pour qu'elles ne renflent pas dans la pâte; faites-les réfaire, les lardez de lard aſſaiſonné de ſel, fines épices & fines herbes; farciſſez-en dedans avec leur foie & lard rapé; vous mettez, ſi vous voulez, de la ruelle de veau avec les perdrix, lardée & aſſaiſonnée de la même façon: vous finiſſez le pâté comme les autres.

Pâté à la Choiſi.

Entre-mets froid.

Déſoſſez des perdrix; prenez autant de ſoies gras que de perdrix, que vous faites dégorger & blanchir; lardez-les de truffes & d'anchois nouveaux; pilez les carcaſſes de perdrix

bien fin & les paſſez à l'étamine ; prenez ce qui eſt paſſé, que vous mêlez avec les foies de perdrix & truffes hachés, lard rapé, ſel, gros poivre ; farciſſez-en les perdrix & les mettez dans la pâte, les foies gras entre, truffes entieres, le tout bien aſſaiſonné, nourriſſez de bon beurre ; lard pilé ; couvrez de bardes de lard : finiſſez, & faites cuire votre pâté comme les autres ; ſur la fin de la cuiſſon, un demi-verre d'eau-de-vie.

Pâté de Pluviers, Beccaſſes & Beccaſſines.

Ils ſe font tous de même : vous les vuidez, & en otez le giſier, pilez les boyaux pour en faire une farce avec lard rapé, fines herbes & truffes hachées ; mettez cette farce dans les beccaſſes, lardez la chair : finiſſez le pâté comme les autres.

Entremets froid.

Pâté de petits Pigeons, Ortolans, Becfigues, Cailles, Allouettes, Rouges-Gorges, toutes ſortes de petits Oiſeaux.

Les becfigues & les allouettes ; vous

Entremets froid.

n'ôtez que le gisier, & faites une farce des boyaux & du foie avec lard rapé, fines herbes, assaisonnés légerement. Les autres oiseaux, ôtez les boyaux; ne prenez que les foies & faites une farce : fendez un peu par le dos de chaque oiseau, & mettez cette farce dans le corps; enveloppez-les chacun d'une barde de lard. Après les avoir assaisonnés, arrangez-les sur la pâte; & les garnissez de quelques tranches de veau & de jambon, feuille de laurier, beurre & lard pilé; couvrez de bardes de lard & finissez le pâté à l'ordinaire.

Pâté de Périgueux.

Entremets froid.

Faites une farce avec les foies des perdrix & quelquefois de volailles: beaucoup de truffes hachées, lard pilé, fines herbes: assaisonnez légerement; mettez un tiers de cette farce dans le fond du pâté, & le reste dans le corps des perdrix, après leur avoir troussé les pates dans le corps : faites-les refaire sur la braise; lardez la chair avec gros lard; assaisonnez de sel & fines épices; arrangez les perdrix sur la pâte; beaucoup de truffes entieres avec, & assaisonnez de même; nourrissez avec du

beurre & lard rapé ; couvrez de bardes de lard : vous le ferez cuire quatre ou cinq heures, après l'avoir fini comme les autres.

Pâté chaud, froid.

Faites un pâté dressé de ce que vous voulez : la cuisson faite ; vous le dégraissez & y mettez une sauce ou ragoût que vous jugerez à propos ; recouvrez-le, & ne le servez que le lendemain quand il sera tout-à-fait froid : ces sortes de pâtés sont d'usages à la Cour. Entrée ou entremets froid.

Pâté de Liévres, & de Lapins.

Coupez-les par morceaux ; coupez les os pour le mieux, désossez les, & en lardez la chair avec gros lard ; fines herbes & bien assaisonnés à propos : finissez votre pâté comme les autres. Entremets froid.

Pâté de Faisans.

Laissez-le entier & le farcissez de son foie, truffes, lard rapé, & assaisonnez légérement ; après l'avoir fait refaire, lardez la chair de gros lard, sel, fines épices ; mettez-le dans la pâte & le nourrissez de lard pillé, bon beurre ; couvrez de bardes de lard ; & le finissez à l'ordinaire. Entremets froid.

Paté d'Esturgeon.

Entre-mets froid.

On peut faire des pâtés de toutes sortes de poissons de mer, & d'eau douce. La façon est toujours la même; ceux que l'on fait en gras sont les meilleurs; je ne parlerai que de ceux qui sont le plus en usage & les meilleurs. L'esturgeon, en gras, vous le lardez de lard, & en maigre, avec de l'anguille assaisonnée de sel, fines épices, & fines herbes; mettez-le dans la pâte bien assaisonné, & le nourrissez de bon beurre; finissez le pâté & le faites cuire.

Pâté de Macreuses.

Entre-mets froid.

Plumez & vuidez les macreuses; faites-les refaire; farcissez-en dedans avec les foies, fines herbes, fines épices, bon beurre, qui est l'ame de la pâtisserie; lardez la chair avec des filets d'anchois; faites le pâté comme les autres; en gras, vous le ferez, comme celui d'Amiens, en pâte fine.

Pâté de Truites.

Entre-mets froid.

Lavez & nettoyez une grosse truite; coupez la tête & lardez la chair, avec

des filets d'anchois & filets de truffes, si vous en avez; assaisonnez de sel, fines épices; mettez dans le corps beaucoup de bon beurre manié avec des truffes hachées & toutes sortes de fines herbes assaisonnées; arrangez la truite sur le pâté & la couvrez de beurre; finissez la pâte, & la faites cuire deux heures au four.

Pâté de Soles.

Prenez deux livres de bon beurre que vous mêlez avec six gros anchois lavés & hachés, une demi-livre de truffes hachées, sel, gros poivre, persil, ciboules hachées, basilic en poudre; ayez des grosses soles que vous levez par filets & les faites mariner deux heures, avec jus de citron; étant égouttées, vous mettez un lit de beurre dans le fond du pâté, un lit de soles sur le beurre, continuez de cette façon l'un après l'autre, en finissant par le beurre; finissez le pâté, & le faites cuire deux heures. Entremets froid.

Pâté de Saumon.

Lardez le saumon avec filets d'anchois & d'anguille; assaisonnez de fi- Entremets froid.

nes épices & fines herbes hachées; mettez-le dans le pâté assaisonné dessus & dessous; couvrez de beaucoup de beurre & le finissez comme les autres.

Pâté d'Anguilles.

Entre-mets froid. Coupez les anguilles par tronçons & les lardez de filets d'anchois; assaisonnez de fines épices, de fines herbes hachées; garnissez de bon beurre, & finissez le pâté à l'ordinaire.

Pâté de Brochet.

Entre-mets froid. Ayez un gros brochet mortifié; lardez-en la chair avec filets d'anchois, lardons d'anguilles; assaisonnez de sel, fines épices, fines herbes hachées, mettez-le sur la pâte, & le nourrissez de beaucoup de bon beurre; finissez la pâte comme les autres.

DES TOURTES, PATÉS CHAUDS, ET PETITS PATÉS, POUR ENTRÉE ET HORS-D'ŒUVRE.

Tourte d'Ailerons.

Entrée. Echaudez & faites blanchir des ailerons de dindons ou de poulardes; éplu-

chez-les & les mettez dans une tourtiere foncée de pâte brisée; assaisonnez de sel, gros poivre, une tranche de jambon, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, des champignons entiers; nourrissez de bon beurre; couvrez de bardes de lard; mettez un couvercle de pâte dessus; mouillez les bords avec un peu d'eau pour les coller ensemble, & faire un rebord autour, de l'épaisseur d'un pouce, dorez le dessus avec de l'œuf battu; faites cuire deux ou trois heures au four; coupez proprement le dessus pour la dégraisser; ôtez le bouquet, les champignons & le jambon; mettez-y la sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Tourte de Beccasses.

Vuidez les beccasses, & les coupez en quatre; faites une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard rapé, fines herbes; mettez cette farce dans le fond de la tourte, les beccasses dessus, & la finissez comme la précédente. Entrée.

Tourte aux Cailleteaux.

Troussez les pattes des cailleteaux; faites une farce de leurs foies avec lard Entrée.

rapé, fines herbes hachées, pour mettre dans le fond de la tourte; mettez les cailleteaux dans une casserole avec bon beurre & cinq ou six grosses écrevisses entieres, les petites pates ôtées; faites-les refaire; étant froid, vous mettrez le tout sur la farce; assaisonnez comme celle d'ailerons; faites cuire trois heures; servez avec la sauce que vous voudrez.

Tourte de Filets de Levrauts.

Entrée. Levez les filets d'un levraut, & les maniez avec lard rapé, sel, gros poivre; arrangez-les dans la tourtiere, foncée de pâte brisée; couvrez de beurre, bardes de lard, tranches de jambon, bouquet de toutes sortes de fines herbes; rachevez la tourte, & la faites cuire; servez avec une sauce piquante.

Tourte de Foies gras.

Entrée. Foncez la tourte de lard rapé; arrangez dessus les foies gras bien assaisonnés; couvrez de beurre, bardes, tranches de jambon, un bouquet; finissez la tourte, & la faites cuire, après l'avoir dégraissée, vous y mettez un ragoût de crêtes.

Tourtes de Langues de Bœufs, Veaux & Moutons.

Elles se font toutes de même; vous prenez les langues que vous voulez; faites-les blanchir, & épluchez; lardez-les de gros lard; mettez-les cuire au trois quarts dans une bonne braise; étant froides vous les coupez comme vous voulez, & les arrangez sur une farce que vous mettez au fond de la tourte; finissez à l'ordinaire; servez avec la sauce que vous voulez. Entrée.

Tourte de Lapereaux.

Coupez-les par membres; faites une farce avec les foies pour la mettre dans le fond de la tourte; mettez les lapereaux dessus, & la finirez comme les auttes; servez avec une sauce que vous faites, en faisant suer & cuire les têtes & flanchets avec vin blanc, du coulis & bon assaisonnement. Entrée.

Tourte de Pigeons.

Prenez des pigeons à la cuiller, que vous échaudez; troussez les pates Entrée.

dans le corps; faites blanchir; foncez la tourte de lard rapé; mettez les pigeons dessus, & la finissez à l'ordinaire; étant cuite & dégraissée, vous y mettrez un ragoût bien fini fait avec ris de veau, champignons, foies gras, petits œufs & crêtes.

Tourte de Perdreaux.

Entrée. Troussez les perdreaux en poules & les farcissez de leurs foies, lard rapé, truffes hachées; finissez la tourte à l'ordinaire, en servant, mettez-y un ragoût de truffes.

Tourte de Gaudiveau.

Entrée. Faites un gaudiveau avec ruelle de veau, mies de pain desséchées dans de la crême, graisse de bœuf, fines herbes, sel, gros poivre, muscade, un ou deux œufs entiers; formez le gaudiveau en petites boulettes ou petites saucisses courtes; arrangez-le sur la pâte; garnissez de ce que vous voudrez, comme culs d'artichaux blanchis, coupés en quatre, champignons, foies gras, ris de veau, truffes; assaisonnez légérement; nourrissez de beurre & bardes

de lard ; finiſſez la tourte & la ſervez avec un bon coulis & jus de citron.

Tourte de Tendrons de Veau.

Coupez proprement les tendrons d'une poitrine de veau ; faites-les dégorger & blanchir ; foncez la tourte de lard rapé, les tendrons deſſus ; aſſaiſonnez de ſel, gros poivre, des champignons entiers, tranches de jambon, deux tranches de citron, un bouquet ; nourriſſez de beurre, & bardes de lard ; finiſſez, & faites cuire ; étant dégraiſſée, vous ôtez le citron, bouquet, jambon & champignons, mettez-y un coulis à la Reine, ou une ſauce à la crême, ſi vous voulez les ſervir au roux, vous y mettrez la ſauce que vous voudrez. Entrée.

Tourte de Sauciſſes accompagnée.

Ayez des groſſes ſauciſſes que vous faites blanchir un inſtant, ôtez-en la peau & les coupez en deux ; foncez la tourte d'une farce de ce que vous voudrez ; mettez-y deſſus les ſauciſſes avec une douzaine de petits oignons à moitié cuits, des foies gras, & truffes coupées en gros dés ; aſſaiſonnez légére- Entrée.

ment ; nourrissez de beurre, un bouquet de fines herbes ; couvrez de bardes & finissez à l'ordinaire ; étant bien dégraissée , le bouquet ôté, vous y mettrez une sauce à l'Espagnole, ou celle que vous voudrez.

Tourte à la Condé.

Entrée. Faites blanchir un quart-d'heure une douzaine de petits oignons blancs, une demi-douzaine de grosses saucisses courtes que vous faites blanchir un instant & en ôtez la peau; coupez du petit lard en petites tranches minces, & le passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit; foncez la tourte de lard rapé & foies de volaille hachés ; mettez-y dessus un poulet gras coupé en quatre, & bien épluché, ou des ailerons de poulardes & de dindons ; arrangez dessus & autour les saucisses, petits oignons, petit lard ; assaisonnez légérement ; nourrissez de beurre, bardes de lard; finissez à l'ordinaire ; étant dégraissée, mettez-y une sauce faite avec bon consommé, un pain de beurre manié de farine, un peu de persil blanchi haché; faites lier sur le feu, en servant, un jus de citron.

Tourte de Lasaquès.

Faites une pâte brisée avec farine, trois œufs, du beurre, du sel, & de l'eau; étant reposée, prenez-en la moitié, que vous abbattez fort mince, & la coupez en petits quarrés; faites bouillir de l'eau avec un peu de sel, & à mesure qu'elle bout, vous y mettrez peu à peu cette pâte, & l'ôtez du feu en y mettant les derniers morceaux; mettez-y de l'eau fraîche pour les retirer sans qu'ils se collent ensemble, & les égouttez; foncez une tourtiere avec une partie du restant de la pâte cruë; mettez du beurre dans le fond avec du fromage rapé, un lit de pâte blanchie, un lit de truffes & champignons hachés, mêlés avec du beurre, ou lard rapé, un lit de pâte, un lit de beurre & fromage; vous continuez de cette façon jusqu'à la fin & finissez par le beurre & fromage; couvrez la tourte avec le restant de la pâte, dorez avec de l'œuf battu; faites cuire une heure & demie au four; servez sans l'ouvrir, ni sauce. Entrée.

Tourte de viande blanche.

Prenez poulets, poulardes, dindon- Entrée.

neaux, cannetons, la volaille que vous voudrez; coupez-la par membres, en quatre, & l'arrangez dans la tourte; une bonne farce fine dessous; assaisonnez & finissez à l'ordinaire; servez avec la sauce ou le ragoût que vous voudrez.

Tourte de filets de Moutons à la Robert.

Entrée. Faites une farce de gaudiveau, comme celle rapportée ci-devant; levez les filets d'un carré de mouton que vous émincez; coupez six moyens oignons en tranches fort minces; foncez une tourtiere de pâte fort brisée; mettez dessus une couche de gaudiveau, une de filets de mouton, une de tranches d'oignons; assaisonnez légérement; remettez une seconde couche comme la premiere; couvrez de beurre & bardez de lard; finissez & faites cuire deux heures; ôtez les bardes & dégraissez; mettez-y une sauce d'un bon coulis avec un peu de moutarde.

Tourte en puits.

Entrée. Pelez huit gros oignons, & creusez-les en dedans comme un puits, sans les déchirer; faites-les blanchir deux bouil-

ſons & les égoutez : faites un ſalpiquon crud de ris de veau, champignons, truffes que vous mêlez avec lard rapé ; ſel, gros poivre ; deux jaunes d'œufs cruds, perſil, ciboules hachés ; rempliſſez les oignons avec ce ſalpiquon ; mettez-les dans la tourte ſur une farce ; garniſſez de beurre, finiſſez la tourte & la faites cuire deux heures : ſervez avec une ſauce ou un ragoût de ris de veau.

Tourte de Cannetons au vin de Champagne.

Ayez deux petits cannetons échaudés & blanchis ; étant épluchés, vous les coupez chacun en quatre, & les mettez dans le fond de la tourte ſur une farce, deux tranches de citron deſſus pour les conſerver blancs, le reſte de l'aſſaiſonnement comme aux autres : ſervez avec une ſauce ou coulis de bon goût, où vous aurez mis deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir & reduire au point qu'il faut. Entrée.

Tourte au Zéphir.

Faites une pâte à feuilletages, comme il eſt expliqué à l'article des pâtés. Entrée.

Abbatez deux abaiſſes d'égale grandeur, & de l'épaiſſeur d'un gros écu; mettez-les l'une ſur l'autre ſur une tourtiere; pincez-en les bords en les pliant comme pour une tourte de viande; dorez tout le deſſus avec de l'œuf; faites cuire au four comme un gâteau : ſi votre feuilletage eſt bienfait, le milieu ſe leve de la même façon que ſi votre tourte étoit pleine : la pâte étant cuite, vous enlevez le deſſus & ſervez dans la tourte un ragoût de filets de viande, de ce que vous jugez à propos, & même un hachis, ſi vous voulez : couvrez avec le couvercle.

Tourte de Lapins au Zéphir.

Entrée. Coupez un lapin par membres, & le paſſez ſur le feu avec du beurre, des champignons, un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; ſingez & mouillez de deux verres de vin blanc, du coulis : à moitié de la cuiſſon, vous y mettrez un ris de veau blanchi, coupé en quatre; rachevez la cuiſſon & l'aſſaiſonnez de bon goût : ſervez ce ragoût dans une tourte au zephir, comme la précédente.

Tourte

Tourte au Zéphir de ce que l'on veut.

Faites une tourte de feuilletage comme celle au zéphir : étant cuite, vous ôtez le dessus ; & mettez dedans le ragoût que vous voulez, en gras & en maigre : en général, l'on fait des tourtes de ce que l'on veut ; le principal est l'assaisonnement juste, & d'employer du bon lard & du bon beurre. Entrée.

Tourte de Macaroni au Zéphir.

Faites blanchir le macaroni & cuire avec bon bouillon & lard fondu ; étant bien épais, vous y mettez du parmesan rapé, & le servez dans la tourte, avec un coulis de veau dessus. Entrée.

Tourte d'Oeufs.

Maniez un bon morceau de beurre avec sel, gros poivre, muscade, persil, ciboules, échalottes, basilic, le tout haché ; mettez le fond de la tourte sur une pâte à demi-feuilletage & des œufs durs coupés en quatre dessus ; couvrez d'une omelette & bon beurre : finissez la tourte à l'ordinaire, & la servi- Entrée.

rez avec une ſauce aux capres, anchois, ou une ſauce à la crême.

Tourte de Soles.

Entrée. Foncez la tourte d'une pâte à demi-feuilletage; mettez deſſus, en gras, une farce de blanc de poularde; en maigre, une farce de poiſſon; arrangez deſſus des filets de ſoles à moitié cuites; aſſaiſonnez légerement; couvrez de bon beurre; un bouquet de fines herbes, vous la ſervirez en gras & en maigre en y mettant la ſauce que vous voudrez, où vous preſſerez un jus de bigarade.

Tourte de Maquereaux.

Entrée. Faites la tourte de feuilletage ou d'une pâte à demi-feuilletage: arrangez deſſus les maquereaux par morceaux ou par filets que vous aurez marinés avec ſel, gros poivre, toutes ſortes de fines herbes hachées & beaucoup de bon beurre: finiſſez & faites cuire, ſervez avec une bonne ſauce.

Tourte de Moules & d'Huitres.

Entrée. Faites ouvrir les moules ſur le feu;

ôtez-les de leurs coquilles & les épluchez des crabes : maniez-les à ſec avec beaucoup de bon beurre, peu ou point de ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachées ; mettez les dans une pâte à feuilletage ; finiſſez & la ſervez avec une ſauce à la crême ou à la Bechamel. La tourte d'huitres ſe fait de même, après les avoir fait blanchir dans leur eau, comme pour un ragoût.

Tourte de Cabiliot.

Coupez le cabiliot par morceaux & le paſſez un inſtant ſur le feu avec beaucoup de bon beurre, un bouquet de fines herbes, ſel, gros poivre ; étant froids, vous les mettez dans la tourte de pâte à demi-feuilletage, & ſervirez avec une ſauce à la bechamel, ou à la crême ou ſauce blanche, aux capres & anchois ; un coulis d'écreviſſes ſi vous voulez. Entrée.

Tourte de Morue.

Vous la faites comme la précédente, à la différence que vous ni mettez point de ſel. Entrée.

Tourte d'Esturgeons.

Entrée. Coupez-les par gros filets, passez-les un instant sur le feu avec un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, muscade, beaucoup de bon beurre; laissez refroidir : faites la tourte de demi-feuilletage; foncez avec une farce maigre, arrangez dessus l'esturgeon; finissez & faites cuire; étant bien débeurrée vous la servez avec un coulis d'écrevisses, ou le ragoût & la sauce que vous voudrez.

Tourte d'Anguilles, de Brochets & de Carpes.

Entrée. Prenez celui que vous voudrez, ensemble ou séparement, c'est la même façon; étant lavé & essuyé, vous les coupez par morceaux, & le passez un instant avec beurre, fines herbes hachées, champignons en tranches, sel, gros poivre: étant froid, vous le mettez dans la tourte de demi-feuilletage foncée de farce de poisson; finissez & servez avec la sauce & le ragoût que vous voulez.

Tourte de Turbot, Barbue, Merlans & Eperlans.

Le poiſſon étant bien nettoyé & eſſuyé, vous le coupez en gros morceaux; les merlans en deux; les éperlans entiers, & faites la tourte comme celle d'eſturgeons; il ne faut qu'une heure de cuiſſon: ſervez avec les mêmes ſauces ou ragoûts. Entrée.

Tourte de Perches.

Ecaillez les perches & les levez par filets. Faites la tourte de la même façon que celle du turbot. Entrée.

Tourte d'Ecreviſſes.

Faites bouillir un inſtant dans de l'eau les écreviſſes; coupez le bout de la queue & des groſſes pattes; ôtez les petites; mettez une farce fine deſſous les coquilles, & dans le fond de la tourte faite de feuilletages, arrangez deſſus les écreviſſes; & la garniture que vous voulez: aſſaiſonnez légerement; couvrez de beurre: finiſſez, & faites cuire trois quart-d'heures, ſervez avec une bonne ſauce. Entrée.

DES PATÉS CHAUDS DE TOUTES SORTES DE VIANDES DE BOUCHERIE, DE VOLAILLES, GIBIER ET POISSONS.

Entrée. Suivant la grandeur de votre entrée, vous dreſſez le pâté d'une hauteur proportionnée avec une pâte fine briſée, & mettez dedans ce que vous voulez, qui doit doit être préparé & aſſaiſonné de la même façon que pour les tourtes, & le ſervez avec les mêmes ſauces & ragoûts. Il n'y a point d'autre changement, ſinon que cela vous en fournit un pour le coup d'œil du ſervice, & qu'il faut plus de tems pour la cuiſſon, parce que la croute du pâté eſt plus longue à cuire que celle de la tourte. Je ne mettrai ici que quelques façons, dont il n'eſt point parlé dans les tourtes.

Paté de Fricandeau.

Entrée. Préparez vos noix de veau comme pour une entrée de fricandeau; étant blanchies, vous les mettez dans un pâté dreſſé, foncé de lard rapé; aſſaiſonnez le pâté, & y mettez des

champignons entiers, tranches de jambons, un bouquet de fines herbes, couvrez de bardes de lard & de beurre; finiſſez le pâté, & le faites cuire au moins trois heures, ôtez le bouquet, les bardes, dégraiſſez & placez ce qui eſt piqué avec une glace de veau; ſervez avec une bonne ſauce.

Paté de Macaroni.

Ayez une livre de macaroni que vous faites bouillir un inſtant dans de l'eau & le mettez égouter; prenez quatre cailles, ôtez les foies pour en faire une ſauce avec lard rapé & fines herbes hachées; faites cuire les cailles entre des bardes de lard, tranches de veau & de jambon; un bouquet de toutes ſortes de fines herbes; ſel, gros poivre, lard fondu, & deux verres de bon bouillon: la cuiſſon faite, ôtez les cailles & les mettez refroidir: paſſez le fond de la ſauce avec toute ſa graiſſe, & vous en ſervez pour faire cuire le macaroni aux trois quarts; qu'il reſte épais & bien gras; mêlez-y du parmeſan rapé & le mettez refroidir; foncez le pâté avec la farce des foies, arrangez deſſus les cailles & le macaroni; cou- Entrée.

vrez de bardes de lard & de beurre: finissez le pâté & le faites cuire une heure & demie; dégraissez & y mettez un ragoût de ris de veau; la sauce un peu claire.

Pâté de Jambon.

Voyez pâté de jambon, page 220.

Pâté de Levrauts au sang.

Entrée. Mettez à part le sang du levraut: hachez une demi douzaine d'oignons & les passez sur le feu avec du lard jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; levez toute la chair du levraut; émincez les petits filets, & le reste vous en ferez une farce avec l'oignon, le sang, lard rapé, bon beurre, sel, épices mêlées; mettez cette farce dans le pâté, les filets dans le milieu; couvrez de bardes de lard & de beurre: finissez & faites cuire trois heures, dégraissez & servez avec une sauce à la Nivernoise ou à l'Espagnole.

Pâté au Sultan.

Entrée. Troussez deux perdreaux en poules; & les faites réfaire; levez les filets d'un

gros lapereau ; les filets d'un quarré de mouton : coupez-les en morceaux, & lardez le tout de gros lard assaisonné de sel, fines épices, fines herbes ; foncez le pâté d'une bonne farce ; arrangez dessus les perdreaux dans le milieu, les filets autour ; ajoutez des filets de jambon & des truffes entieres ; couvrez de lard & de beurre ; finissez & faites cuire au moins trois heures ; servez avec la sauce que vous voudrez.

Pâté de Côtelettes de Mouton aux Choux.

Coupez un quarré en côtelettes courtes & épaisses ; faites blanchir un choux une demi-heure ; étant bien pressé, vous le mettez dans le pâté par petits morceaux entre chaque côtelette ; assaisonnez & le nourrissez de jambon, bardes de lard, bon beurre, un bouquet de toutes sortes de fines herbes, faites cuire quatre heures, & le servez avec une bonne sauce de blond de veau. Entrée.

DES PETITS PATÉS.

Petits Pâtés de Gaudiveau.

Faites un godiveau avec de la ruelle Hors-d'œuvre.

de veau, mies de pain desséchées avec de la crême; graisse de bœuf, sel, gros poivre; persil, ciboules, basilic hachés, champignons, deux œufs; plein une cuilliere à caffé d'eau-de-vie : ayez une pâte de feuilletage que vous abbatez un peu plus gros qu'un écu, & la coupez avec un coupe-pâte, suivant la grandeur des moules : mettez-en un sur le moule, de la farce dans le milieu; couvrez d'un autre morceau de pâte comme dessous; appuyez légerement le pouce tout autour seulement pour leur donner la forme; dorez, & faites cuire une demi-heure : servez sortant du four.

Petits Pâtés en Saucisses.

Hors-d'œuvre. Faites une farce comme la précédente, & l'enveloppez avec une pâte brisée, très-mince, en leur donnant la forme d'une saucisse; mettez autour une bande de feuilletage coupée avec une videlle, que vous tournez autour comme une guirlande, & les finissez à l'ordinaire.

Petits Pâtés de Beurre d'Ecrevisses.

Hors-d'œuvre. Ayez un quarteron de beurre d'é-

crevisses que vous mêlez avec de la mie de pain dessechée avec de la crême; plein un dé de safran en poudre, un peu de sel, six jaunes d'œufs cruds; faites des moules avec des cartes de la grandeur que vous voulez; beurrez les en dedans; mettez du beurre d'écrevisses dans le fond, & un petit salpiquon cuit, bien lié & froid, dans le milieu; couvrez avec le beurre comme dessous, dorez d'œufs battus; faites cuire au four un quart-d'heure: ôtez les cartes & les servez chauds.

Petits Pâtés à la Reine.

Foncez des petits moules creux avec du feuilletage; mettez-y une farce de volaille finie de bon goût; finissez-les comme les autres; la cuisson faite, vous ôtez la farce, & les délayez dans un coulis à la Reine; faites chauffer sans bouillir, & la remettez dans les petits Pâtés; servez chaud. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés au jus.

Faites une farce comme celle de gaudiveau; ayez une pâte fine, brisée & bien ferme; formez en des petits pâtés, dressez, & y mettez de la farce; couvrez-les, & y faites une cheminée; dorez & faites cuire: en servant, fai- Hors-d'œuvre.

tes-y entrer par la cheminée une bonne ſauce claire au coulis.

Petits Pâtés à la Bechamel.

Hors-d'œuvre. Vous les faites comme ceux à la Reine : à la place du coulis, vous vous ſervez d'une ſauce à la Bechamel : on peut auſſi les faire en pâtés dreſſés comme ceux au jus, en y mettant une Bechamel claire.

Petits Pâtés au Pontiſe.

Hors-d'œuvre. Coupez en petites tranches des foies gras, & des truſes que vous mêlez avec lard rapé, ſel, gros poivre, perſil, ciboules hachés, foncez des petits pâtés dreſſés avec un peu de farce fine, mettez deſſus les foies & truffes ; couvrez de farce comme deſſous : finiſſez & faites cuire ; en ſervant faites-y enrrer par la cheminée une ſauce au pontiſe.

Petits Pâtés de filets émincés.

Hors-d'œuvre. Prenez telle viande que vous voulez qui ſoit cuite à la braiſe & froide ; coupez-la en filets minces, foncez de petits pâtés dreſſés avec un peu de farce ; arrangez deſſus les filets, couvrez de farce, finiſſez & faites cuire : en ſervant, mettez-y par la cheminée une ſauce hachée ou celle que vous voudrez.

Petits Pâtés en Gondole.

Ayez des petits moules creux, faits en longueur ; foncez-les de feuilletage ; mettez-y un godiveau, couvrez de feuilletage & faites cuire : levez le couvercle ; ôtez la farce ; mettez-y à la place un petit ragoût de salpiquon cuit, fini de bon goût, ou un ragoût de filets de ce que vous voulez ; remettez le couvercle, & servez chaud. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés de Champignons.

Faites des petits pâtés de la façon que vous voudrez avec du feuilletage & du gaudiveau ; étant cuits, vous ôtez la farce, & y mettez un ragoût de champignons liés avec de la crême & des jaunes d'œufs ; vous faites la même chose avec des mousserons, morilles, ou telles petits ragoûts que vous voulez, pourvu qu'il soient finis de bon goût & bien liés. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés à la Choisi.

Foncez des petits moules creux avec du feuilletage ; mettez dans le fond & autour une farce faite avec du beurre d'écrevisses, mies de pain desséchées avec de la crême, sel, gros poivre & liée de sept ou huit jaunes d'œufs : dans Hors-d'œuvre.

le milieu, vous y mettrez un petit ragoût ou salpiquon cuit, bien lié, froid & fini de bon goût, fait avec blanc de volailles, trufes, queues d'écrevisses; couvrez avec la même farce; mettez un dessus de pâte feuilletée; dorez & faites cuire: servez chaud.

Petits Pâtés de ce que l'on veut.

Hors-d'œuvre. L'on fait des petits pâtés de telle viande que l'on veut; soit hachée, cuite ou crue, suivant sa commodité; en pâte feuilletée; en pâte à l'Espagnole; en pâte brisée, en grand & petit; le tout est d'être assaisonné & cuit à propos: l'imagination & le goût font trouver le moyen de diversifier.

Petits Pâtés à la Périgord.

Hors-d'œuvre. Faites une farce avec autant de trufes que de ruelles de veau; graisse & moëlle de bœuf, sel, gros poivre, plein une cuillere à caffé d'eau-de-vie, un œuf: faites vos petits pâtés avec du feuilletage, & les remplissez de cette farce.

Petits Pâtés à la Nesle.

Hors-d'œuvre. Faites une farce avec volaille cuite,

mies de pains dessechées avec de la crême, tettine de veau, sel, gros poivre, muscade, persil, ciboules, un peu d'estragon blanchi & haché très-fin, un œuf; remplissez des petits pâtés de feuilletages de cette farce.

Petits Pâtés à la Mincelle.

Vous faites des petits pâtés à l'ordinaire, que vous remplissez d'une farce de gaudiveau; en servant, vous ôtez la farce, & y mettez à la place des filets de gibier cuit à la broche, dans une sauce faite avec un coulis de leurs carcasses. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés de Gibier.

Prenez le gibier que vous voulez; hachez les foies que vous mêlez avec du lard rapé, & mettez cette farce dans le fond de vos petits pâtés, qui seront faits de la grandeur & avec la pâte que vous jugerez à propos; coupez la viande en petits filets & les mêlez avec toutes sortes de fines herbes hachées; sel, gros poivre, lard rapé, une cuillerée d'eau-de-vie, & les mettez dans les pâtés; finissez & faites cuire; vous les servirez avec une sauce convenable Hors-d'œuvre.

au gibier que vous aurez employé.

Petits Pâtés de poissons.

Hors-d'œuvre. Hachez de la chair du poisson que vous voudrez & la mêlez avec de la mie de pain dessechée avec de la crême, sel, gros poivre, muscade, échalottes, persil, ciboules hachées, deux jaunes d'œufs, un morceau de bon beurre; pilez le tout, & vous servez de cette farce pour faire vos petits pâtés avec du feuilletage.

Petits Pâtés de filets de Poissons au beurre d'Ecrevisses.

Hors-d'œuvre. Coupez en petit dés le poisson que vous voudrez, ou différentes sortes si vous en avez la commodité; mettez-les dans une casserole avec un peu de champignons, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, un peu de beurre passé sur le feu; mouillez avec un demi-verre de vin de Champagne; faites bouillir deux forts bouillons; qu'il ne reste point de sauce; mettez refroidir; finissez-les comme au beurre d'écrevisses, page 254.

Petits Pâtés de Poisson à la crême.

Faites une farce avec des laitances de carpes ou de la chair de poisson que vous voudrez, avec de la mie de pain desséchée avec de la crême, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, du bon beurre; faites vos pâtés avec cette farce; la cuisson faite, retirez la farce des pâtés pour la mettre dans une sauce à la crême; faites chauffer sans bouillir; remettez dans les pâtés: à la place d'une sauce à la crême vous pouvez vous servir d'une sauce à la liaison ou un coulis à la Reine, en maigre. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés d'Oeufs.

Faites des petits pâtés dressés en pâte brisée; mettez dans le fond & autour une farce grasse ou maigre; dans le milieu un œuf crud avec sa coquille bien lavée; finissez, & faites cuire; ôtez l'œuf; mettez-y à la place un œuf poché avec la sauce que vous voudrez; servez chaud. Hors-d'œuvre.

Petits Pâtés à la Provençale.

Prenez des anchois nouveaux que Hors-d'œuvre.

vous levez par filets & les faites bien dessaler ; étant essuyés, vous les mettez mariner avec gros poivre, un peu d'huile, persil, ciboules, échalottes hachées ; faites les petits pâtés avec du feuilletage ; mettez un peu de farce dans le fond, & vos filets d'anchois dessus, avec tout leur assaisonnement ; finissez à l'ordinaire ; en servant vous les découvrez pour y presser un jus de bigarade ; remettez les couvercles.

Petits Pâtés de Foies & de Laitances.

Hors-d'œuvre. Ayez une farce commune faite avec de la mie de pain dessechée avec du lait, beurre, fines herbes, remplissez des petits pâtés de feuilletage de cette farce, & les finissez ; en servant, vous ôtez cette farce, & y mettez à la place un petit ragoût fini de bon goût & bien lié, fait avec laitances de carpes, foies de raies ou de lottes, accompagnés de ce que vous voulez.

Petits Pâtés maigres de ce que l'on veut.

Hors-d'œuvre. Si vous voulez les faire de champignons, morilles, mousserons, ils se font de même ; étant bien lavés &

égouttés, hachez-les & les passez sur le feu avec du beurre jusqu'à ce qu'ils ayent rendu leur eau; mettez-y une pincée de farine, un bouquet de fines herbes, mouillez de bon bouillon; laissez reduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; mettez-y quelques œufs frais, durs & hachés; un peu de bonne crême; laissez bouillir jusqu'à ce que cela soit bien lié; mettez refroidir & vous en servez à faire les petits pâtés; en servant, vous ôtez le dedans pour le mettre dans une liaison d'œufs & de crême assaisonnée de bon goût; faites chauffer sans bouillir; remettez dans les pâtés & les couvercles dessus; en général, l'on fait des petits pâtés maigres avec toutes sortes de farces, de hachis & de petits ragoûts de poissons comme en gras.

DES TOURTES ET AUTRES PATISSERIES D'ENTREMETS.

Tourte de Cerises.

Faites une compote à mi-sucre, avec des cerises, les noyaux & les queues ôtés, & en froid & courte sauce; mettez-les dans une tourtiere foncée de Entremets.

feuilletages ; mettez quelques bandes dessus, bordez de feuilletage de la largeur d'un pouce; faites cuire; étant de belle couleur, glacez tout le dessus avec du sucre fin, la pelle rouge, ou un ame de fagot.

Tourte de Framboises.

Entre-mets.

Ayez un syrop de sucre très-fort; mettez-y les framboises & les mijottez un moment sur le feu sans qu'elles bouillent; étant froides, vous ferez la tourte comme la précédente.

Tourte de Fraises à la glace.

Entre-mets.

Faites une pâte d'amande, comme il est dit, page 214, dressez avec le fond d'une tourte; faites-y un bord, étant cuite dans un four très-doux, & froide, vous mettez dessus, au moment que vous servez, une crême à la glace, & dessus la crême, des grosses fraises lavées, égouttées, que vous dressez promptement: la crême se fait en mettant sur le feu une chopine de crême double, beaucoup de sucre, de l'eau de fleurs d'orange, deux jaunes d'œufs frais; mettez sur le feu en remuant toujours

jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir, & l'ôtez promptement pour que les œufs ne tournent pas; étant froide, vous la mettez dans un moule à glace, & la ferez prendre comme il sera dit à l'article des glaces, vous pouvez mettre des pistaches pilées très - fin dans la crême, & passez le tout à l'étamine ayant que de mettre à la glace.

Tourte d'Abricots.

Coupez les abricots en deux, épluchez les noyaux & les fendez en deux; si les abricots ne sont pas assez mûrs, vous les ferez bouillir deux bouillons dans de l'eau; étant égouttés vous foncez la tourte de feuilletage; mettez du rcesu fin dessus, & quelques morceaux de citrons confits. Si vous voulez, arrangez les abricots, mettez dessus chaque moitié une moitié de noyau; remettez du sucre fin par-dessus; finissez-la, & la servez glacée de sucre. Entremets.

Tourte de Franchipane.

Delayez deux œufs entiers avec trois cuillerées de farine, mouillez avec une chopine de crême, un bon morceau de Entremets.

ſucre; faites cuire une demi-heure en tournant toujours; après vous y mettrez quelques biſcuits d'amandes écraſées; fleurs d'orange grillées, hachées; un peu de citron verd haché très-fin; un pain de beurre, deux jaunes d'œufs; foncez-la tourtiere avec du feuilletage; mettez-la crême froide deſſus, garniſſez de quelques bandes, & un bord de pâte; faites cuire; glacez le deſſus avec du ſucre; ſervez froid.

Tourte à la Moëlle.

Faites une crême comme la précédente, ni mettez point de beurre; à la place vous y mettrez de la moëlle de bœuf fondue, paſſée au tamis, & quatre blancs d'œufs fouettés; ne la bandez point, mettez un bord; étant cuite, glacez avec du ſucre.

Tourte d'Amandes.

Elle ſe fait comme celle de franchipanne, en mettant beaucoup d'amandes bien pilées dans la crême.

Tourte de Verjus.

Otez les pepins du verjus & le

faites blanchir un moment à l'eau bouillante ; retirez à l'eau froide & l'égouttez ; mettez-le mijotter un peu dans un ſyrop fort de ſucre, étant froid vous le mettrez dans une pâte de feuilletage ; il ne faut pas la bander : mettez un bord & la faites cuire, glacez les bords avec du ſucre.

Tourte de Muſcat.

Elle ſe fait comme celle de verjus, avec cette différence que vous ne faites point blanchir le muſcat, & le mettez dans un ſyrop un peu moins fort de ſucre que le verjus.

Tourte de Piſtaches.

Délayez de la farine de ris avec quatre jaunes d'œufs, de la fleur d'orange hachée, grillée, de la crême, du ſucre ; faites cuire une demi-heure en tournant toujours ; ôtez du feu, & y mettez un quarteron de piſtaches pilées très fin, avec un morceau de citron confit ; étant froid, faites la tourte avec du feuilletage Si vous voulez faire une toute de piſtaches à la glace, vous ferez une crême comme celle pour les fraiſes,

& y mettrez vos pistaches pilées dedans & la ferez prendre à la glace : vous la servirez sur un fond de pâte d'amande.

Tourte à la Chantilli.

Entremets. Mettez dans une terrine trois demi-setiers de crême double, avec un peu d'eau de fleurs d'orange ; fouettez-la comme des blancs d'œufs, à mesure qu'elle mousse, vous la mettez dans un autre vaisseau ; étant toute bien fouettée, vous mettrez du citron rapé & plus d'un quarteron de sucre très-fin & bien séché à l'étuve ; faites prendre la crême à la glace, & la servez dessus un fond de pâte d'amandes avec un rebord façonné.

Tourte de Pommes.

Entremets. Coupez des pommes par petits morceaux, après avoir ôté les peaux & les pepins ; faites-les cuire en marmelade bien épaisse avec un peu d'eau, un bon morceau de sucre, & un peu de canelle en poudre ; étant froide, vous la mettrez dans une pâte de feuilletage, & la servirez glacée de sucre.

Tourte de Prunes.

La reine-claude & la mirabelle ſont les meilleures ; fendez les prunes en deux, & les arrangez deſſus une pâte à feuilletage avec du ſucre fin deſſus & deſſous, & un peu de citron verd haché très-fin ; mettez un bord de pâte ; faites cuire & ſervez glacé de ſucre. Entremets.

Tourte de Poires.

Pelez les poires, & les coupez par quartiers, ſi elles ſont groſſes ; faites-les cuire à moitié dans de l'eau ; mettez-les mijotter dans un ſyrop fort de ſucre ; étant froides, vous les mettrez dans une pâte à feuilletage ; faites cuire & glacez. Entremets.

Tourte de Poires à la glace.

Faites cuire les poires comme les précédentes, & les mettez avec leurs ſyrops prendre à la glace ; ayez un fond de maſſepains, au moment que vous ſervez, mettez deſſus une crême à la glace, comme celle des fraiſes, & les poires deſſus. Entremets.

Tourte d'Epinards.

Entre-mets. Les épinards étant blanchis & bien pressés vous les passez avec un bon morceau de beurre ; singez & mouillez de crême, assaisonnez de peu de sel, du sucre ; étant finis & bien liés, mettez-y du citron confit, haché, & fleur d'orange ; mettez refroidir, & faites la tourte avec du feuilletage ; servez glacée de sucre.

Tourte de Pêches.

Entre-mets. Otez la peau & les fendez en deux ; arrangez-les sur une pâte de feuilletage avec du sucre fin dessus & dessous, & un peu de citron verd haché très-fin ; finissez & faites cuire ; servez glacé de sucre.

Tourte de Groseilles vertes.

Entre-mets. Otez les pepins des groseilles vertes & en faites une compote avec un syrop un peu fort ; étant froides vous les mettrez dans une pâte à feuilletage ; faites cuire & glacez de sucre.

Tourte de Chocolat.

Entre-mets. Délayez de la farine avec une cho-

pine de crême & deux tablettes de chocolat rapé, un morceau de ſucre, trois œufs; faites çuire une demi-heure à petit feu en remuant toujours; étant froid vous mettrez quatre blancs d'œufs fouettés; mettez cette crême dans une pâte à feuilletage; mettez un bord & faites cuire, ſervez glacé de ſucre.

Tourte de Caffé.

Délayez de la farine avec trois œufs & une chopine de crême, un morceau de ſucre; faites bouillir en tournant toujours; quand elle ſera épaiſſe, vous y mettrez deux taſſes de caffé à l'eau bien fort & tiré au clair; faites bouillir juſqu'à ce que la crême ſoit épaiſſe; étant froide vous y mettrez quatre blancs d'œufs fouettés, & la mettrez dans une pâte à feuilletage; ſervez glacé de ſucre. Entre-mets.

Tourte à la Payſanne.

Délayez un fromage blanc à la crême fait de la veille ou du jour avec un peu de beurre, trois œufs blanc, & jaune, peu de ſel; foncez la tourtiere avec du feuilletage; mettez-y un bord Entre-mets.

un peu épais & collé avec de l'eau; mettez-y le fromage que vous avez délayé; faites cuire; servez de belle couleur sans la glacer de sucre.

Tourte de Trufes à la glace.

Entremets. Faites tremper dans de l'eau tiéde un peu plus d'un quarteron de moyennes trufes; étant bien nettoyées avec une brosse, vous les mettez dans une pinte de bonne crême avec un quarteron de sucre; faites bouillir jusqu'à ce que la crême soit reduite à moitié; retirez les truffes pour les piller très-fin & les délayer avec la crême; faites prendre à la glace; servez dessus un fond de pâte d'amande.

Tourte d'Entremets de ce que l'on veut.

Entremets. L'on peut faire des tourtes avec toutes sortes de fruits qui ont été mis en compotes, & que l'on ne veut plus servir sur la table; il faut observer de couvrir de bandes toutes les tourtes que l'on fait avec des fruits confits pour les empêcher de noircir; celles que l'on fait dans la saison n'en ont pas besoin; celles que l'on fait avec des gelées, vous faites la tourte sans mettre les confitures dessus, quand la pâte est

cúite & le bord glacé de ſucre, vous la mettez refroidir & étendez la gelée dedans un peu avant que de ſervir.

Petites Galouſy.

Abbatez du feuilletage de l'épaiſſeur d'un doigt ; coupez-en des petits gâteaux en quarré ; faites trois trous à chacun, ſans les percer tout-à-fait, avec un coupe-pâte ; dorez le deſſus ; faites cuire ; mettez dans chaque trou différentes confitures. Entre-mets.

Tartelettes à la Crême.

Faites une crême comme celle de la tourte de franchipane ; étant froide, vous en mettez un peu dans des moules à petits pâtés ; foncez de feuilletage ; mettez trois ou quatre petites bandes deſſus & un petit bord de pâte à feuilletage ; faites cuire une demi-heure ; glacez avec du ſucre. Entre-mets.

Tartelettes à la Bonne.

Foncez des moules à petits pâtés avec du feuilletage ; mettez deſſus la confiture que vous voudrez : finiſſez comme les précédentes. Entre-mets.

Tartelettes de Massepains.

Entremets. Ayez de la pâte d'amandes bien faite que vous abbatez mince, & en faites des petites abbaisses avec un bord du dessein que vous voudrez ; faites cuire dans un four très-doux ; étant froide, vous y mettrez la confiture que vous voudrez, ou une crême à la glace, avec des pistaches, tout ce que vous voudrez, de la même façon que les tourtes à la glace.

Tartelettes à la Chantilly.

Entremets. Faites des petites abbaisses de massepain, & mettez dessus une crême comme celle de la tourte à la Chantilly.

Tartelettes de Caffé & de Chocolat.

Entremets. Foncez de feuilletage des moules à petits pâtés, mettez dessus une crême de caffé ou de chocolat comme celle des tourtes, couvrez de quelques bandes, un bord autour ; faites cuire & glacez de sucre.

Rissolles d'Entremets de ce que l'on veut.

Entremets. Abbatez très-mince une pâte à de-

mi-feuilletage ; mettez dessus telle crême ou telle confiture que vous voudrez, faite de la même façon que ce que vous employez pour les tourtes à feuilletage ; formez vos rissoles comme celles à la Bechamel, page 26, & les faites frire : glacez-les avec du sucre & la pelle rouge.

Soufflets.

Faites une pâte à feuilletage ; abbatez-en des abbaisses de l'épaisseur de deux écus ; coupez toutes ces abbaisses de même grandeur, de la forme d'un petit soufflet, comme ceux que l'on fait de pain d'épice ; mettez une de ces abbaisses sur un plat-fond ; mettez-y dessus, jusqu'à un demi-doigt du bord, de la crême pâtissiere ou marmelade d'abricot ; ayez une autre abbaisse de la même façon ; faites-y un trou dans le milieu avec un petit coupe-pâte ; collez cette abbaisse sur l'autre ; pincez un peu les bords après avoir mouillé, sans déranger la figure du soufflet ; faites cuire au four, glacé de sucre. Entremets.

Croquante à la d'Estrées.

Abbatez de la pâte à feuilletage & Entremets.

la coupez en S; faites cuire; dressez vos morceaux suivant le dessein que vous voulez faire, en les faisant tenir avec du caramel; frottez tous les déhors avec de la gêlée de groseille; semez de la nompareille blanche dessus.

Croquante en Caramel.

Entremets.

Prenez une poupetoniere ou une casserole ronde de la grandeur que vous voulez faire la croquante; frottez-en tous les dehors avec du beurre ou de l'huile fine; faites chauffer légerement & la frottez avec un torchon; remettez-y de l'huile ou du beurre afiné; qu'il y en ait partout, & la mettez dans un endroit frais; faites bouillir une livre de sucre avec deux verres d'eau sur un grand feu; ne remuez point le sucre après l'avoir écumé, jusqu'à ce qu'il commence à filer, ce que vous connoîtrez en trempant deux fourchettes & les levant en l'air, s'il file à mesure qu'il refroidit; alors vous l'ôtez du feu, & le filez tout de suite sur le cul de la casserole, jusqu'à ce qu'elle soit garnie partout, en laissant beaucoup de vuide; il faut qu'elle soit transparente & à jour; étant froide,

vous mettrez la casserole dessus un fourneau ou il n'y ait que de la cendre chaude ; tâtez le moment qu'elle quitte pour la lever en douceur en la prenant par le fond, & la mettez sur le plat que vous devez servir ; ce qui reste de sucre sert à faire des œufs ou des crêmes au caramel.

Croquantes de Pâte d'Amandes.

Affinez & beurrez le vaisseau sur lequel vous devez faire la croquante, de la même façon que la précédente ; appliquez dessus de la pâte d'amandes bien faite ; qu'elle ne soit point trop dessechée, qu'elle reste maniable ; vous l'arrangez suivant le dessein que vous voulez faire, en la mettant par bandes les unes roulées, les autres plattes, & les autres découpées avec des moules ; faites-les tenir toutes les unes aux autres pour ne former qu'une même piéce ; mettez cuire dans un four plus doux que pour le biscuit ; étant de belle couleur, vous les retirez pour mettre refroidir ; après vous mettez le vaisseau sur un fourneau de cendre chaude, & tâtez le moment qu'elle quitte le moule pour l'enlever en douceur ; glacez tout Entre-mets.

le dessus avec une glace blanche faite avec du sucre passé au tambour, blanc d'œuf, jus de citron, bien battus dans une assiette de terre ou de fayence avec une cuillere de bois, jusqu'à ce qu'elle soit bien blanche, & jettez dessus de la nompareille; lorsque la couleur de la croquante est belle, on la laisse dans son naturel; si, en levant la croquante, il est resté quelques morceaux, vous les collez avec la glace blanche; dressez-la sur une abbaisse de massepain & la faites tenir avec la glace blanche. Ces sortes d'ouvrages se font la veille d'un repas, & on les conserve dans un endroit chaud couverts de papier.

Nœuds d'Epées.

Entre-mets.

Faites une pâte à demi-feuilletage; & l'abbatez le plus mince que vous pourrez; coupez-en des bandes, de largeur d'un ruban d'égale largeur, avec une videlle pour que cela forme le feston; pliez-les en forme de nœuds d'épée, & les arrangez sur un plat-fond pour les faire cuire; mettez légerement dessus de la gêlée de groseille, marmelades d'abricots, glace blanche, ou la confiture que vous voudrez, qui doit être bien délayée & liquide.

Massepins de Fleurs.

Decoupez de la pâte d'amandes en fleurs de la façon que vous voudrez; faites-les cuire dans un four très doux; masquez-les de la confiture que vous voudrez. Entremets.

Paniers de Vendange.

Faites des petites bandes de pâte d'amandes que vous roulez, & les appliquez sur des moules affinés comme la croquante d'amandes, formez-en des petits paniers; étant finis vous faites des anses à part, & ne les collez qu'après que vous aurez ôté les paniers de dessus les moules; vous leur donnerez la couleur que vous voudrez, en appliquant dessus avec un pinceau les couleurs dont on se sert à l'office: si vous les servez pour entremets, vous mettrez dedans des baignets de blanc-mangé, & si c'est pour dessert des grains de raisins. Entremets ou dessert.

Petites Rosettes.

Abbattez très-mince de la pâte d'amande, & en faites des petites Rosettes de la façon que vous voudrez; étant Entremets.

cuites, vous les masquez de différentes confitures.

Petites Corbeilles de Massepains à la glace.

Entremets ou dessert.

Faites des petites cuvettes d'amandes très-minces dans des moules creux à petits pâtés ; étant cuites & ôtées, sur le dehors de ces mêmes moules vous façonnez vos corbeilles, & coupez à part deux fois autant de petites oreilles, & autant de couvercles faits en dôme que de cuvettes ; étant cuits de belle couleur, collez les oreilles avec du caramel à vos corbeilles; mettez les cuvettes dans les corbeilles; au moment que vous servez, mettez-y une crême à la glace, comme celle de la tourte de fraise ; & les couvrez chacune de leur couvercle.

Tabatieres d'Amandes.

Entremets ou dessert.

Façonnez avec de la pâte d'amandes des tabatieres en quarré ou autres moules, comme vous les avez ; étant cuites, vous les colorez en dehors en dehors avec les couleurs dont on se sert à l'office, que vous mettez avec le pin-

ceau ; & servez dedans mendians ou raisins.

Vases de Massepains de Crême grillée à la glace.

C'est la même chose que les petites corbeilles, à cette différence que le dessein n'est pas le même ; vous mettez dedans une crême grillée à la glace, qui se fait en mettant un caramel de sucre, & y mettez de la crême que vous délayez avec sur un moyen feu ; étant délayée ; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais ; tournez sur le feu jusqu'à ce que les œufs soient liés sans bouillir ; faites prendre à la glace. Entre-mets ou dessert.

Salieres de Massepains.

Appliquez de la pâte d'amandes sur des salieres affinées de beurre, & en faites prendre la forme ; étant cuites, vous mettrez dessus un peu de confiture, comme l'on fait aux tartelettes. Entre-mets ou dessert.

Différens Ouvrages de Massepains.

Lorsque l'on sait bien manier la pâte d'amandes & que l'on a de l'imagination & du dessein, on peut faire avec, tou- Entre-mets ou dessert.

tes ſortes de beaux ouvrages qui diverſifient les ſervices, tant pour les entremets que pour les deſſerts, en les maſquant de différentes confitures, ou les glaces que vous voulez.

Gâteaux à la Madeleine.

Entremets.

Sur une livre de farine, il faut une livre de beurre , huit œufs blanc & jaune, trois quarterons de ſucre fin, un demi-verre d'eau, un peu de citron verd rapé, ou citron confit haché très-fin, fleurs d'orange pralinées; paîtriſſez tout enſemble, & en faites de petits gâteaux, que vous ſervez glacés de ſucre.

Gâteaux à la Neige.

Entremets.

Faites des petits gâteaux de feuilletage de la façon que vous voudrez; étant cuits, vous levez proprement le deſſus; ôtez tout le dedans; laiſſez refroidir; en ſervant, rempliſſez les d'une crême fouettées; remettez les couvercles comme s'ils étoient entiers.

Gâteaux de Niauffles

Entremets.

Ayez une pâte de feuilletage & en

faites des gâteaux coupés en lozange de grandeur du creux de la main ; dorez le dessus, & sur la dorure semez-y légérement de la fleur d'orange pralinée, du citron verd rapé, des macarons, le tout haché comme en poudre, & quelques amandes coupées en petits filets ; faites cuire, & couvrez avec du papier pour empêcher qu'ils ne prennent trop de couleur.

Gâteaux de Bourneville.

Paîtrissez deux litrons de farine avec un peu de sel, cinq œufs entiers, du citron verd haché, de l'eau de fleurs d'orange, un petit verre d'eau ; laissez reposer une heure la pâte, & y mettez presqu'autant de beurre que de pâte, que vous finirez comme un feuilletage ; faites-en un gâteau & le faites cuire une heure ; servez-le glacé de sucre. Entremets.

Gâteaux en Surprise.

Remplissez des moules creux façonnés à petits pâtés, avec une pâte à feuilletage ; étant cuits, levez proprement le dessus pendant qu'ils sont chauds, & ôtez tout le dedans ; mettez-y à la place un peu de confitures, de celle que vous Entremets.

voudrez ; remettez-les dessus, & les servez sans que les confitures paroissent.

Biscuits de Turin.

Entremets.

Prenez autant d'œufs pesant que de sucre ; cassez les œufs en mettant les jaunes dans un vaisseau, & les blancs dans une autre ; mettez le sucre fin avec les jaunes & du citron verd rapé avec de la fleur d'orange pralinée, hachée ; battez-les bien ensemble ; fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien montés en neige ; mettez-les avec les jaunes, en les fouettant toujours ; ayez autant de farine pésant que la moitié des œufs que vous avez employé ; mettez-la légérément dedans en remuant toujours ; mettez votre appareil de biscuit dans le vaisseau où vous voulez le faire cuire, qui doit être beurré avec du beurre affiné : faites les cuire environ une heure & demie ; si il est beau vous le servez dans son naturel, sinon vous le glacez d'une glace blanche faite comme celle de la croquante de pâte d'amandes, p. 277.

Bonnet de Turquie à la glace.

Entremets.

Faites une composition de biscuits

comme le précédent ; beurrez avec du beurre affiné le dedans d'un bonnet de Turquie ; mettez-y le biſcuit & le faites cuire ; étant froid, vous enlevez proprement le deſſus & ôtez toute la mie du dedans que vous mettez ſécher dans le four juſqu'à ce que vous puiſſiez la piler en poudre ; prenez une pinte de crême que vous faites bouillir & reduire à moitié ; mettez-y la poudre de biſcuit & de ſucre fin ; remuez-les enſemble, & faites prendre à la glace ; mettez-la dans le biſcuit au moment que vous ſervez ; remettez le deſſus pour qu'il paroiſſe entier. L'on peut ſervir de cette façon des biſcuits qui ont déja ſervi, & pour que l'on ne les reconnoiſſe pas, vous les maſquez diſ-remment par dehors.

Bonnet de Turquie en ſurpriſe.

Beurrez avec du beurre affiné le dedans d'un bonnet de Turquie ; mettez-y partout de la pâte d'amande de l'épaiſſeur d'un écu ; faites cuire comme la croquante de maſſepain, & le levez de même ; après vous mettrez ſur chaque pli une confiture de différente couleur, que vous mettrez légérement

Entre-mets.

avec le pinceau ; ſervez deſſus un fond de maſſepains.

Gâteaux en Turbans.

Entre-mets. Ayez des petits moules à bonnets de Turquie que vous beurrez & y mettez une compoſition de biſcuits ; faites cuire ; ſervez dans leur naturel, ou glacé, comme vous voudrez.

Bonnet de Turquie aux Piſtaches.

Entre-mets. Faites un appareil de biſcuit comme le biſcuit de Turin ; en battant les jaunes d'œufs avec le ſucre, vous y mettrez une demi-livre de piſtaches pilées très-fin ; finiſſez & faites cuire de même, en mettant votre compoſition dans un bonnet de Turquie.

Biſcotins.

Entre-mets. Faites une pâte avec un demi-litron de farine, trois cuillerées de ſucre fin ; autant de marmelade de confitures, trois blancs d'œufs ; paîtriſſez & la rendez maniable en y ajoutant du blanc d'œuf ; ſi elle ne l'étoit pas aſſez, abbatez-la avec le rouleau pour la couper

en petites bandes, & en formez les desseins que vous voudrez; faites cuire au four; servez dans leur naturel ou glacé de sucre.

Gâteaux à Fleurons.

Coupez en losenges de l'épaisseur de deux écus une pâte à feuilletage où vous aurez mis des œufs dedans; faites-les cuire & les glacez de sucre avec la pelle rouge. Entremets.

Gâteaux en Feuillage.

Ayez une pâte à feuilletage ou vous aurez mis des œufs, faites-en cinq gâteaux de l'épaisseur de deux écus tous de la grandeur du plat sur lequel vous les voulez servir, découpez-en un en fleurs à jour; faites-les cuire; étant froids vous les mettrez les uns sur les autres, des confitures entre, & celui qui est découpé dessus; unissez-les tout autour, & masquez avec une glace blanche, de facon que le tout ne paroisse que d'une piéce; faites sécher au four très-doux: enjolivez avec des confitures du dessein que vous voudrez. Entremets.

Gâteau à la Polonoise.

Entre-mets.

Délayez deux poignées de farine avec une chopine de crême, une demi livre de graiſſe de bœuf fonduë & paſſée au tamis, un quarteron de ſucre en poudre; une demi-livre de raiſin ſec haché; fleurs d'orange pralinées hachées, un poiſſon d'eau-de-vie, coriandre en poudre; très-peu de ſel fin; beurrez une caſſerole; mettez-y votre compoſition; faites cuire une heure au four, ſervez glacée de ſucre.

Gâteau au Sultan.

Entre-mets.

Faites une pâte royale; en l'ôtant du feu, mettez-y des œufs un à un, ce que la pâte en peut boire; des macarons écraſés, fleurs d'orange pralinées, hachées, citron verd rapé; dreſſez les gâteaux de la grandeur que vous voulez; faites cuire; mettez deſſus des piſtaches pilées, delayées avec du ſucre fin, un blanc d'œuf; faites ſécher un moment au four.

Gâteaux d'Amandes.

Entre-mets.

Mettez ſur le tour à pâte une demi-

livre de farine, demi-livre d'amandes douces bien pilées où vous aurez mis cinq ou six amandes ameres, demi-livre de sucre fin, six œufs ; faites-en une pâte & formez un gâteau que vous ferez cuire sur un papier beurré ; étant froid mettez-y une glace blanche ; si vous avez un moule à gâteau vous le beurrez, & mettez dessus une pâte d'amandes de cette façon : pilez très-fin une livre d'amandes douces, & douze amandes ameres en arrosant avec du blanc d'œufs ; étant pilées, mettez peu à peu demi-livre de sucre fin & deux œufs, de la rapure de citron verd ; le tout étant mêlé, mettez-y huit jaunes d'œufs & huit blancs fouettés à part ; remuez le tout pour le mêler & le verser dans le moule pour le faire cuire une heure à four doux ; servez dans son naturel.

Gâteaux à la Bechamel.

Faites bouillir & reduire à moitié une pinte de crême, du sel, des amandes pilées, de la coriandre ; passez au tamis étant froid ; faites une pâte avec deux litrons de farine, trois œufs & la crême ; laissez reposer ; mettez-y presque autant de beurre que de pâte, & Entremets.

la finissez comme un feuilletage; & ferez des gâteaux de la grandeur que vous voudrez.

Gâteau de Compiegne.

Entre-mets.

Faites un moule avec du carton comme l'étui d'un manchon; beurrez-le bien en dedans & y mettez une pâte à brioche où vous aurez mis du citron verd rapé; faites cuire; ôtez le carton; frottez tout le dessus & le tour avec du sucre chaud, & y semez à mesure de la nompareille.

Gâteaux au Ris.

Entre-mets.

Ayez du ris bien cuit avec bon bouillon & lard fondu; étant froid, mettez autant de farine que de ris, beaucoup de beurre, quelques œufs, du sel; faites-en une pâte brisée, formez vos gâteaux de la grandeur que vous voudrez, dorez & faites cuire, servez chauds.

Gâteau au Lard.

Entre-mets.

Ayez du petit lard bien entrelardé & à moitié cuit dans le pot; étant froid

coupez-le en tranches ; prenez une pâte à demi feuilletage & en formez deux gâteaux d'égale grandeur ; faites entrer dans chacun les tranches de petit lard en l'enfonçant avec le pouce ; ensuite vous collez les deux gâteaux l'un sur l'autre pour qu'ils n'en fassent qu'un ; dorez & le faites cuire ; faites attention que la pâte soit peu salée, à cause du petit lard.

Gâteau de Pistaches.

Faites-le comme celui d'amandes, vous y mettrez des pistaches à la place des amandes. Entremets.

Gâteaux de Verjus.

Prenez des moules creux à petits pâtés ; mettez y une abbaisse de feuilletage ; remplissez le dedans de confitures de verjus ; couvrez avec un couvercle de même pâte que vous soudez en le mouillant avec un peu d'eau, & le pincez tout autour ; faites cuire, servez glacé de sucre ; vous en pouvez faire de cette façon avec toutes sortes de confitures. Entremets.

Gâteaux à la Minime.

Faites des petits gâteaux de la façon Entremets.

que vous voudrez avec une pâte feuilletée à l'huile, dorez & les faites cuire.

Gâteaux à la Dauphine.

Entremets. C'eſt la même pâte que pour les petits choux ; dreſſez-les ſur la feuille, en forme de petits dauphins & les faites cuire; glacez tout le deſſus avec une glace royale; comme celle de la croquante de pâte d'amande.

Gâteaux au Fromage.

Entremets. Faites une pâte briſée avec bon fromage de Brie pilé, de la farine, beaucoup de beurre, peu de ſel, des œufs ce qu'il en faut pour mouiller la pâte ; formez vos gâteaux, dorez & faites cuire.

Ramequins.

Entremets. Ayez du fromage de Brie bien gras ; étant nettoyé vous le mettez ſur le feu, avec gros comme la moitié d'un œuf de beurre, un verre d'eau; faites bouillir juſqu'à ce que le fromage ſoit fondu ; mettez-y de la farine, ce que la ſauce en pourra boire ; remuez toujours ſur le feu juſqu'à ce que la pâte ſoit

ſoit bien liée & qu'elle ſe détache de la caſſerole, & la mettez dans une autre; mettez-y des œufs un à un juſqu'à ce que la pâte ſe colle après vos doigts; ajoutez-y quelques anchois hachés, du gros poivre; couchez vos ramequins très-petits ſur des feuilles, & les faites cuire au four d'une chaleur moderé.

Ramequins en caiſſes.

Mettez moitié fromage de Brie, & moitié fromage de Gruyere, & faites une pâte comme la précédente; les œufs étant délayés, vous y mettrez un anchois haché, une petite pincée de perſil haché très-fin, un filet de vinaigre, un peu de gros poivre; ayez autant de petites caiſſes de papier d'un pouce & demi en carré, que vous voulez faire de ramequins; beurrez-les en dedans; mettez-y votre pâté; faites cuire & ſervez avec les caiſſes. Entremets

Ramequins vole-au-vent.

Faites une pâte comme les précédentes; en mettant les œufs, vous ne mettrez que les jaunes, & les blancs vous les mettrez à part pour les fouet- Entremets

ter, & les mettrez après; dreſſez vos ramequins fort petits entre deux petites abbaiſſes très-minces de feuilletage; dorez-les avec de l'œuf battu; faites cuire un quart d'heure; ſervez ſortant du four.

Ramequins à la Toulouſe.

Entre-mets. Pilez moitié fromage de Gruyere; & moitié Parmeſan; ajoutez-y du beurre & des jaunes d'œufs; le tout étant mêlé, vous fouettez les blancs & mêlez avec le fromage; mettez votre compoſition ſur des petites mies de pain coupées en rôties; faites cuire & ſervez chauds.

Tymbales.

Entre-mets. Beurrez le dedans de pluſieurs petites tymbales, mettez-y de la pâte royale. Voyez page 211: faites cuire une demi-heure, otez-les des tymbales; vuidez le dedans & y mettez des confitures; remettez-les deſſus comme ſi elles étoient entieres; glacez avec du ſucre.

Poupelain.

Faites une pâte royale. Voyez page 211. Beurrez avec du beurre affiné le dedans d'une casserole ronde ou poupetonierre suivant la grandeur du poupelain ; mettez-y la pâte ; faites cuire une heure & demie ; vuidez-le dedans & frottez la croute partout avec du bon beurre chaud & y semez du sucre fin, fleurs d'orange pralinées & citron verd haché très-fin ; remettez-le dans sa premiere forme ; beurrez & sucrez de même le dehors que le dedans ; glacez-le devant le feu & la pelle rouge. Entremets.

Petits Choux.

Faites une pâte royale. Voyez page 211. mettez-y citron verd haché, fleurs d'orange pralinées, quelques biscuits d'amandes écrasées comme en poudre ; couchez-les fort petits & ronds sur un plat-fond ; faites cuire glacés avec du sucre fin ; servez chauds. Entremets.

Biscuit Gerbé au Clinquant.

Faites une composition de biscuit, Entremets.

comme le biſcuit de Turin. Voyez page 284. Ayez quatre grandes feuilles de papier blanc, que vous pliez chacune dans ſa longueur en façon de rigole; beurrez-les & y dreſſez vos biſcuits en longueur; faites cuire dans un four doux; ôtez-les des papiers pendant qu'ils ſont chauds; prenez le plat que vous devez ſervir; coupez les biſcuits de la grandeur du fond du plat pour ceux qui doivent être dans le fond; les autres, à meſure qu'ils monteront doivent être plus petits, parce que le dernier doit former la pointe; vous en mettrez quatre à chaque rang, & le milieu reſte vuide; faites-les tenir en les collant avec du caramel: ſi c'eſt pour un milieu, il faut élever ce biſcuit de la hauteur d'un pied; étant fini vous filez pardeſſus & tout autour un caramel de la même façon que celui de la croquante en caramel, page 276.

Baſtions.

Entremets

Ayez une compoſition de biſcuits comme celui de Turin, page 284; faites-les cuire dans des moules de papier faits en rouleaux & bien beurrés; ôtez les papiers pendant qu'ils ſont

chauds ; dressez - en un en longueur dans le milieu, & les autres autour en les faisant tenir avec du caramel ; masquez-les chacun avec des confitures de différentes couleurs.

Talmouses.

Faites bouillir un verre d'eau avec un petit morceau de beurre, un peu de sel ; mettez-y de la farine, ce que l'eau en peut boire, & la faites desfécher sur le feu: après vous la changez de casserole & y délayez des œufs un à un ; mettez - y un fromage à la crême bien égoutté ; dressez les talmouses sur un peu de pâte feuilletée abbatue très-mince ; relevez-en les coins contre la talmouse & les faites cuire, après les avoir dorées ; servez sortant du four. Entre-mets.

Talmouses de Saint Denis.

Délayez un fromage à la crême bien égoutté, avec une petite cuillerée de farine, un peu de sel fin, & des œufs ce que le fromage en peut boire ; dressez les talmouses sur un peu de pâte feuilletée comme les précédentes, & les finissez de même. Entre-mets.

Flancs.

Entre-mets.

Ayez une pâte briſée ſéche & faite à l'eau chaude; abbatez la avec le rouleau de l'épaiſſeur d'un petit écu; faites une abbaiſſe de la grandeur du plat que vous voulez ſervir, avec un rebord autour de hauteur d'un pouce; ſi c'eſt des petits, vous les ferez à proportion. Mettez dedans un fromage à la crême que vous aurez delayé avec un peu de beurre que vous faites fondre, un peu de ſel, quatre ou cinq œufs & une pincée de farine; faites cuire & ſervez chaud.

Darioles.

Entre-mets.

Faites des abbaiſſes de pâte comme les précédentes, un peu plus hautes de bords & les mettez dans le four; quand elles ſeront à moitié cuites, vous y mettrez avec une cuiller un appareil de cette façon; délayez un peu de farine avec deux ou trois œufs, un peu de ſel, du ſucre & du lait; en ſervant, jettez du ſucre fin deſſus.

Feuillantine.

L'on en fait de grande & des petites ; vous abbatez une abbaiſſe de feuilletage, & mettez deſſus une crême de franchipanne, ou celle que vous voulez, comme de piſtaches, de chocolat, à la moëlle ou autres ; couvrez avec une autre abbaiſſe que vous aurez découpée avec des moules ; façonnez les bords ; faites cuire ; ſervez glacée de ſucre. Entremets.

Echaudés.

Vous faites les échaudés comme il eſt marqué page 214. Si vous voulez faire des entremets ; prenez des échaudés au ſel, après qu'ils ſont cuits; fendez-les en deux & les faites tremper avec du lait, du ſucre & citron verd ; étant égouttés vous les farinez, & faites frire ; ſervez glacés de ſucre : vous en ſervez auſſi de grillés que vous coupez en deux ; les marinez avec de l'huile ; faites griller ; en ſervant arroſez avec un peu d'huile. Entremets.

Brioches.

Faites des brioches groſſes ou pe- Entremets.

tites avec la pâte, qui eſt expliquée page 216. étant cuites, vous les ſervez à demi-chaudes; vous pouvez faire un entremets avec des brioches qui ſont dures de la même façon que les échaudés frits précédens.

Puits d'Amour.

Entremets. Coupez de la pâte à feuilletage avec les moules à puits d'amour; mettez les morceaux les uns ſur les autres, à la réſerve du dernier; faites cuire & glacez de ſucre; rempliſſez le dedans de la confiture que vous voudrez; couvrez avec le petit morceau qui ſert de deſſus.

Gobelets à la Moëlle.

Entremets. Faites une crême comme celle de la tourte à la moëlle, ci-après, beurrez des tymbales avec du beurre affiné; mettez-y la crême, & faites cuire au four; en les retirant, vous mettrez pardeſſus & autour de la nompareille de pluſieurs couleurs.

Différens entremets de Biſcuits.

Entremets. Avec la compoſition du biſcuit de

Turin, page 284. vous faites les entremets que vous voulez ; c'eſt le moule dans quoi vous le faites cuire qui en fait la différence & en donne le nom ; vous maſquez les uns avec de la nompareille ou une glace royale ; d'autres avec différentes confitures ; ceux qui ſont de belle couleur ſe ſervent ordinairement dans leur naturel.

Genoiſes.

Elles ſe font comme les riſſoles ; à cette différence, que le dedans eſt compoſée d'une bonne crême de franchipanne bien cuite, & y délayez des piſtaches pilées ; plus elles ſont petites, meilleures elles ſont ; étant bien ſoudées, vous les faites frire & les ſervez glacées de ſucre. Entremets.

Canellons.

Prenez de la pâte à canellon. Voyez page 212. Abbatez-la très-mince pour en couper des bandes qui vous ſervent à entourer des morceaux de cannes à roſeaux d'égale grandeur & groſſeur ; laiſſez un bout débouché ; étant bien ſoudé, faites-les frire ; après ôtez Entremets.

les cannes, & les rempliſſez de confitures épaiſſes, ou une d'une bonne crême ; glacez-les tout autour, & les dreſſez en l'air ſur le plat en les faiſant tenir avec du caramel.

Fin du troiſiéme Tome.





